Венгерская кухня

SHOUT
SHARE
IT

- Венгерская кухня
  - ВВЕДЕНИЕ
  - СУПЫ И ГАРНИРЫ
    - 1. ГУЛЯШ (СУП)
    - 2. СУП А-ЛЯ ПАЛОЦ[2]
    - 3. СУП ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ
    - 4. СУП ИЗ СТРУЧКОВОЙ ЗЕЛЕНОЙ ФАСОЛИ
    - 5. ХЛЕБНЫЙ СУП ПО-КРЕСТЬЯНСКИ
    - 6. РАКОВЫЙ СУП ПО-ВЕНГЕРСКИ
    - 7. КУРИНЫЙ СУП А-ЛЯ УЙХАЗИ[3]
    - 8. СВИНИНА С ХРЕНОМ
    - 9. ТАРХОНЯ
    - ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА ИЗ ТАРХОНИ
    - 10. КАРТОФЕЛЬ С ТАРХОНЕЙ
    - 11. ЛАПША
    - 12. КЛЕЦКИ (ГАЛУШКИ)
    - 13. КЛЕЦКИ ИЗ БЕЛЫХ БУЛОЧЕК
  - РЫБА И ЯЙЦА
    - 14. УХА ПО-СЕГЕДСКИ[5]
    - 15. ПЕРКЕЛЬТ ИЗ КАРПА
    - 16. КАРП, ЖАРЕНЫЙ В ДУХОВКЕ
    - 17. ФИЛЕ ИЗ СУДАЧКОВ П О-В Е Н Г Е РС КИ
    - 18. ФИЛЕ ИЗ СУДАЧКОВ ПО-КРЕСТЬЯНСКИ
    - 19. СТЕРЛЯДЬ ПО-ВЕНГЕРСКИ
    - 20. БАЛАТОНСКИЙ СУДАК[8] С РАКАМИ
    - 21.БАЛАТОНСКИЙ СУДАЧОК А-ЛЯ ГУНДЕЛЬ[9]
    - 22. ФИЛЕ ИЗ СУДАЧКОВ ПО-БАКОНЬСКИ[10]
    - 23. ФИЛЕ ИЗ СУДАЧКОВ А-ЛЯ ГЕЛЛЕРТ[12] (ПО-КАРПАТСКИ)
    - 24. ЗАЛИВНАЯ РЫБА
    - 25. ЗАЛИВНОЙ КАРП ПО-ВЕНГЕРСКИ
    - 26. КАРП ЗАЛИВНОЙ НАТУРАЛЬНЫЙ
    - 27. КАРП ЗАЛИВНОЙ ЛОМТИКАМИ
    - 28. ФИЛЕ ИЗ СУДАЧКОВ А-ЛЯ ТИХАНЬ[15]
    - 29. ПОМИДОРЫ С РЫБНЫМ ФАРШЕМ
    - 30. ЯЙЦА В ЖЕЛЕ А-ЛЯ МУНКАЧИ[16]
    - 31. ЯЙЦА «В МЕШОЧКЕ» ПО-ХОРТОБАДЬСКИ[17]
    - 32. ЯЙЦА «В МЕШОЧКЕ» А-ЛЯ КАПИСТРАНО[18]
    - 33. ЯИЧНИЦА А-ЛЯ САНТЕЛЛИ
    - 34. ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ
    - 35. ЯИЧНИЦА С САЛОМ

- 36. ЗАЛИВНОЙ ПОРОСЕНОК
- 37. ГУСИНАЯ ПЕЧЕНКА В ГУСИНОМ ЖИРЕ (ХОЛОДНОЕ БЛЮДО)
- 38. ПЕРКЕЛЬТ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНКИ
- 39. ПОРОСЯЧЬЯ ГОЛОВА И НОЖКИ ПОД КИСЛЫМ СОУСОМ
- 40. БЛИНЫ С МОЗГАМИ
- 41. БЛИНЫ ПО-ХОРТОБАДЬСКИ
- 42. ПЕРКЕЛЬТ ИЗ РАКОВ
- 43. ЯИЧНИЦА С РАКАМИ
- 44. РАГУ ИЗ РАКОВ ПО-КАРПАТСКИ
- 45. РЕТЕШ С РАКАМИ[20]
- 46. БЛИНЫ С РАКАМИ

○ МЯСНЫЕ БЛЮДА

- 47. ГУЛЯШ
- 48. СПЕЦИАЛЬНЫЙ ГУЛЯШ
- 49-58. ПЕРКЕЛЬТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, СВИНИНЫ, ПОРОСЕНКА, БАРАНИНЫ, КУРИЦЫ, ГУСЯ, УТКИ, ИНДЮШКИ, ЗАЙЦА И ДИКОЙ КОЗЫ
- 59. ГУЛЯШ А-ЛЯ ЧАНГО[21]
- 60. ТОКАНЬ С ПЕРЦЕМ
- 61. ГУЛЯШ ИЗ ЦЫПЛЯТ ПО-СЕГЕДСКИ
- 62. ТОКАНЬ С МАЙОРАНОМ
- 63. ТОКАНЬ ПО-МЕКСИКАНСКИ
- 64. ТОКАНЬ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ
- 65. ТОКАНЬ А-ЛЯ ЧИКОШ[22]
- 66. ТОКАНЬ ПО СТАРОМУ ВЕНГЕРСКОМУ СПОСОБУ
- 67. ТОКАНЬ А-ЛЯ ГУНДЕЛЬ
- 68. ТУШЕНАЯ КАПУСТА ПО-ВЕНГЕРСКИ
- 69-71. ПАПРИКАШ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, ЯГНЯТИНЫ ИЛИ ЦЫПЛЯТ
- 72. ФАРШИРОВАННАЯ ЗЕЛЕНАЯ ПАПРИКА (ТЕЛТЕТТ ПАПРИКА)
- 73. ГУЛЯШ ПО-ТРАНСИЛЬВАНСКИ (СЕКЕЙГУЯШ)[24]
- 74. ФАРШИРОВАННАЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА (ТЕЛТЕТТ КАПОСТА)
- 75. КВАШЕНАЯ КАПУСТА ПО-ТРАНСИЛЬВАНСКИ (ЭРДЕЙИ РАКОТТ КАПОСТА)
- 76. КВАШЕНАЯ КАПУСТА ПО-КЛУЖСКИ[25] (КОЛОЖВАРИ КАПОСТА)
- 77. КВАШЕНАЯ КАПУСТА А-ЛЯ ГАЙДУК
- 78. ПЕРКЕЛЬТ ИЗ БАРАНИНЫ С КАПУСТОЙ

- 79. ТУШЕНЫЙ АНТРЕКОТ ПО-ВЕНГЕРСКИ
- 80. АНТРЕКОТ А-ЛЯ ЧИКОШ
- 81. АНТРЕКОТ А-ЛЯ ЭСТЕРХАЗИ
- 82. ТУШЕНАЯ ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА ПО-ДЕБРЕЦЕНСКИ[26]
- 83. ТУШЕНЫЙ АНТРЕКОТ ПО-ХОРТОБАДЬСКИ
- 84. ФАТАНЬЕРОШ[28]
- 85. «МЕДАЛЬОНЫ» ИЗ ЖАРЕНОЙ ТЕЛЯТИНЫ ПО-ВЕНГЕРСКИ
- 86. БАРАНИНА С РИСОМ
- 87. ФАРШИРОВАННАЯ ТЕЛЯТИНА ПО-ВЕНГЕРСКИ
- 88. ТУШЕНЫЕ СВИНЫЁ КОТЛЕТЫ ПО-ВЕНГЕРСКИ
- 89. СВИНЫЕ КОТЛЕТЫ П О-ДЕБРЕЦЕНСКИ
- 90. СВИНЫЕ КОТЛЕТЫ ПО-ТРАНСИЛЬВАНСКИ
- 91. СВИНЫЕ КОТЛЕТЫ ПО-КЛУЖСКИ
- 92. ТЕЛЯЧЬИ ЭСКАЛОПЫ (ШНИЦЕЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ БЕЗ КОСТЕЙ) С ПАПРИКОЙ
- 93. ТЕЛЯЧЬИ КОТЛЕТЫ ПО-ПИТСБУРГСКИ
- 94. СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ, ЖАРЕННЫЕ ПО-ТОРДСКИ[29]
- 95. ТЕЛЯЧЬИ ОТБИВНЫЕ А-ЛЯ ГУНДЕЛЬ
- 96. ГУСИНЫЕ ПОТРОХА С РИСОМ
- 97. ФАРШИРОВАННЫЙ ЦЫПЛЕНОК ПО-ТРАНСИЛЬВАНСКИ
- 98. ТЕЛЯЧЬИ НОЖКИ ПО-ВЕНГЕРСКИ
- 99. БАРАНЬИ КОТЛЕТЫ С ТАРХОНЕЙ

○ ОВОЩИ И САЛАТЫ

- 100. СПАРЖА ПО-ВЕНГЕРСКИ
- 101. КОЧАННАЯ КАПУСТА
- 102. КАПУСТА С ЭСТРАГОНОМ
- 103. СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ
- 104. КАБАЧКИ ПО-ВЕНГЕРСКИ
- 105. ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК
- 106. ГРИБНАЯ СМЕСЬ В СМЕТАНЕ
- 107. ФАРШИРОВАННАЯ КОЛЬРАБИ
- 108. ФАРШИРОВАННЫЕ КАБАЧКИ С УКРОПНЫМ СОУСОМ
- 109. «ЛЕЧО»
- 110. КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПАПРИКАШ
- 111. ТУШЕНЫЙ САЛАТ
- 112. САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОЙ ПАПРИКИ
- 113. САЛАТ ИЗ ОБЖАРЕННОЙ ЗЕЛЕНОЙ

ПАПРИКИ
- 114. СОЛЕНЫЕ ОГУРЦЫ
- 115. САЛАТ А-ЛЯ ГЕЛЛЕРТ
- 116. САЛАТ А-ЛЯ КАРОЙИ
- 117. САЛАТ А-ЛЯ ГУНДЕЛЬ

○ МУЧНЫЕ БЛЮДА
- 118. ТУРОШЧУСА[31]
- 119. БАРАТФЮЛЕ[32]
- 120-123. БЛИНЫ С НАЧИНКОЙ
- 124. БЛИНЫ С КАПУСТОЙ
- 125. БЛИНЫ А-ЛЯ ГУНДЕЛЬ
- 126. ПУДИНГ ИЗ БЛИНОВ
- 127. БЛИНЫ С КРЕМОМ
- 128. ТВОРОЖНАЯ ВАТРУШКА
- 129. КЕЧКЕМЕТСКИЕ[33] ПОДКОВКИ НА ПАХТАНЬЕ С АБРИКОСОВЫМ ВАРЕНЬЕМ
- 130. ТВОРОЖНАЯ ВАТРУШКА А-ЛЯ РАКОЦИ
- 131. РЕТЕШ[34]
- ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ДЛЯ РЕТЕША НА 6 ПЕРСОН
- 132. ЯБЛОЧНЫЙ РЕТЕШ
- 133. РЕТЕШ С ЧЕРЕШНЯМИ
- 134. РЕТЕШ С ВИШНЯМИ
- 135. РЕТЕШ С МАКОМ
- 136. РЕТЕШ СО СЛИВАМИ
- 137. РЕТЕШ С ОРЕХАМИ
- 138. РЕТЕШ С КАПУСТОЙ
- 139. РЕТЕШ С ТВОРОГОМ
- 140. РЕТЕШ С ЛАПШОЙ (ВАРГАБЕЛЕШ — С ТВОРОЖНОЙ НАЧИНКОЙ)
- 141. ТВОРОЖНЫЕ ГАЛУШКИ
- 142. СДОБНЫЕ РОЖКИ С ОРЕХАМИ (КЮРТЕШ КАЛАЧ)
- 143. ПОГАЧИ СЛОЕНЫЕ СО ШКВАРКАМИ
- 144. ПОНЧИКИ КАРНАВАЛЬНЫЕ

• notes
- ○ 1
- ○ 2
- ○ 3
- ○ 4
- ○ 5
- ○ 6
- ○ 7
- ○ 8

- ○ 9
- ○ 10
- ○ 11
- ○ 12
- ○ 13
- ○ 14
- ○ 15
- ○ 16
- ○ 17
- ○ 18
- ○ 19
- ○ 20
- ○ 21
- ○ 22
- ○ 23
- ○ 24
- ○ 25
- ○ 26
- ○ 27
- ○ 28
- ○ 29
- ○ 30
- ○ 31
- ○ 32
- ○ 33
- ○ 34

Венгерская кухня

ВВЕДЕНИЕ

Если я берусь за перо, чтобы рассказать кое-что о венгерской кухне, то делаю это вовсе не по внутреннему побуждению. Причина этого кроется, пожалуй, в единодушном желании зарубежных посетителей нашего ресторана, также всех почитателей венгерской кухни.

Во время своих поездок за границу я заметил, что в ресторанных меню часто встречаются названия венгерских блюд; но я должен вполне откровенно заявить, что в них не было ничего венгерского, кроме названия, и они могли лишь компрометировать настоящую венгерскую кухню. Ниже я привожу некоторые рецепты национальных кушаний, которыми мне хотелось бы оказать услугу не только иностранцам, пристрастившимся к венгерской кухне за более или менее длительное пребывание в Будапеште, но и венграм, живущим вдали от родины, если им захочется отведать национальных блюд, а они точно не знают, как их надо приготовить. Мне хотелось бы также быть полезным моим зарубежным коллегам — содержателям ресторанов, главным поварам и всем любителям хорошо покушать. Ведь в области гастрономии всегда ищешь что-нибудь новое, чтобы разнообразить обычную программу.

За последнее время в крупных центрах иностранного туризма открылось много не только иностранных, но даже экзотических ресторанов, пользующихся большой популярностью. Как постоянно существующие в крупных центрах, так и открываемые в связи с международными ярмарками венгерские рестораны, например, привлекают массу публики. И мне кажется, что это обстоятельство уже само по себе вполне оправдывает выпуск этой книги.

То, что мы ныне называем венгерской кухней, далеко от того, с чем десять веков тому назад наши предки прошли через карпатские перевалы. Она существенно отличается даже от кухни, существовавшей в Венгрии пару веков тому назад. Этим я вовсе не хочу сказать, что у них нет между собою ничего общего. Наоборот! Современная венгерская кухня явно хранит определенные черты самых отделенных периодов нашей истории и ведет нас к самой колыбели венгерского народа, к подножию Уральских гор, где еще и поныне можно найти некоторые ее следы.

Как в период великого переселения народов, так и еще раньше, венгерские племена вели кочевой образ жизни. Хотя мы не располагаем достоверными письменными данными, но все же

можно предположить, что для своих продолжительных переходов эти племена заранее заготовляли хорошо сохранявшуюся пищу, которую можно было легко и быстро приготовить. Одно такое кушанье, сохранившееся от наших предков, существует и поныне в современной венгерской кухне и известно под названием *тархоня.* Это — сушеное тесто, выпускаемое в продажу, но чаще всего изготовляемое дома, особенно в селах Большой Венгерской низменности, где его сушат прямо на солнце и перед употреблением варят в воде. Тархоню замешивают на воде с яйцами, а затем из крутого теста делают шарики величиной с зеленый горошек, которые после высушивания очень хорошо хранятся. Под весьма сходными названиями *(тархана, тахане)* мы ее встречаем на Кавказе, в Монголии, в Персии, на Балканах. Поджаренную в жире с луком и с красной паприкой и затем сваренную в воде тархоню подают в качестве гарнира к мясным блюдам, приправленным паприкой (см. рецепт 9).

На Большой Венгерской низменности тархоня бытует и у пастухов, которые готовят ее с высушенным тоже на солнце мясом, нарезанным тонкими стружками, которое тоже довольно долго сохраняется.

От наших предков-кочевников в наследство нам достались еще и некоторые предметы кухонного обихода. Так, например, в деревне и поныне существует *бограч,* возраст которого перевалил за 1000 лет. «Бограч» — особый род котелка с дужкой для подвешивания над костром. Его необычная форма, не встречающаяся в других местах, позволяет предполагать, что он был неотъемлемой принадлежностью багажа наших прапрадедов. Можно с уверенностью утверждать, что в своих дальних переходах они готовили в таких бограчах что-то вроде современного *гуляша.* Этот способ приготовления мяса сохранился и поныне. В наши дни «бограч» — необходимая кухонная принадлежность венгерских пастухов и рыбаков[1].

Что касается современной венгерской кухни, то ее характерная особенность состоит в обилии жира (преимущественно свиной жир), лука и красной паприки (красный перец), а также употреблении сметаны, которую в последнее время во многих ресторанах заменяют сливками.

То, что я сейчас расскажу о паприке, несомненно вызовет некоторое разочарование. Ибо я вынужден признать, что эта пряность, которую во всем мире считают национальной принадлежностью венгерской кухни, стала известна и получила в нашей стране широкое распространение всего лишь около века тому назад. В венгерских поваренных книгах начала прошлого столетия о паприке говорится лишь мимоходом, а в кухонных

рецептах XVIII века о паприке вообще не упоминается.

Само растение паприка (Capsicum Annuum) было завезено в Европу в конце XV и в начале XVI века одновременно и с запада и с востока. С запада паприку завез в Испанию из Америки Христофор Колумб. В Венгрии она распространилась в период турецкого владычества (1541-1686 гг.). Турки разводили для своего собственного потребления наряду с другими растениями также и паприку, вывезенную ими из Персии. Турецкое происхождение венгерской паприки подтверждается еще и тем, что разводимые в Венгрии и в балканских странах виды паприки соответствуют скорее видам, встречающимся в Индии (более мелкие, душистые и острые на вкус плоды), тогда как испанская паприка (Pimiento) тождественна растению, разводимому в странах Латинской Америки (большой, мясистый плод, сладковатый на вкус, но без особенного аромата).

Однако в наши дни паприка стала характерной принадлежностью венгерской кухни. Ее острый вкус и яркий красный цвет создали ей опасную репутацию, хотя предубеждение, которое многие испытывают по отношению к ней, лишено всякого основания. Настоящая хорошая паприка и не слишком остра и отнюдь не вредна. Свежий и приятный на вкус плод паприки едят и в сыром виде. Полузрелая паприка еще зеленого или светло-желтого цвета служит превосходным салатом и отличным дополнением к мясным блюдам. Зрелый плод (стручок) становится ярко-красным. Из стручков паприки удаляется сердцевина с зернами, затем стручки высушиваются, размалываются, в результате чего получается широко известный красный мучнистый пряный порошок, который в упаковке с гарантийной маркой венгерского государства можно найти почти повсюду. Сорта паприки очень различны по качеству. В хорошей кухне употребляются лишь сорта, известные в торговле под названием «благородная сладкая» и «розовая» паприка. Оба эти сорта имеют ярко-красный цвет и специфический сладковатый пряный вкус, не острее употребляемого во всем мире обыкновенного перца, и гораздо более приятный, чем присущие английской и американской кухне кайенский перец, кюри и т. п. Люди со здоровым пищеварением, не соблюдающие диету, не должны опасаться венгерских блюд, если даже они и имеют ярко-красный цвет.

Как указывает само название, лучшие сорта паприки («благородная сладкая») содержат некоторое количество сахара. Поэтому при приготовлении пищи паприку нельзя надолго оставлять в горячем жире, так как при высокой температуре сахар химически разлагается, отчего изменяется цвет и вкус блюда.

Вообще за рубежом вошло в привычку все блюда, сильно приправленные паприкой, называть «гуляшом». Однако под этим названием иностранец обычно подразумевает нечто совсем иное. Мне не хотелось бы обижать моих зарубежных коллег, но все же я вынужден заметить, что они, как правило, лишь дискредитируют это благородное блюдо. В венгерских ресторанах обычно фигурируют четыре блюда, в которых паприка играет очень важную роль: «гуляш», «перкельт», «токань» и «паприкаш». Необходимо заметить, что эти названия берут начало не от венгерской национальной народной кухни, а являются результатом молчаливого соглашения содержателей ресторанов с целью дать однотипные наименования различным способам приготовления блюд с обильным использованием паприки и жареного лука. Таким образом не исключено, что эти названия не вполне соответствуют наименованиям, бывшим в ходу в различных частях Венгрии.

Гуляш — это нечто вроде мясного супа, скорее род мясного рагу, приготовленного с луком и паприкой, в котором, кроме того, варятся нарезанный кусочками картофель и мелкие клецки.

Перкельт — это рагу, в котором рубленый лук играет значительно большую роль, чем в «гуляше». Он не варится, как суп, а скорее тушится на слабом огне в густом соусе.

Токань — кушанье, похожее на предыдущее. Мясо в нем нарезается тонкими и продолговатыми кусочками. Лука и паприки кладется меньше, чем в гуляш. Паприку можно даже заменять перцем. Для вкуса в токань хорошо класть грибы, сметану, зеленый горошек и другую зелень.

По венгерской кулинарной терминологии *паприкашем* называют все блюда со сметанным соусом, заправленные паприкой. Хорошие повара употребляют не кислую, а свежую сметану, особенно для паприкаша из птицы или рыбы. По этому способу почти всегда готовят белое мясо (птица, телятина, ягнятина и рыба). Паприкаш не делают ни из так называемого «черного» мяса (говядины, баранины, дичи), ни из жирного мяса (свинины, поросенка, гуся, утки). Такое мясо гораздо больше подходит для перкельта или токаня. Гуляш чаще всего готовят из говядины и курицы и реже из свинины или баранины.

Секей гуляш (секлеровский, трансильванский гуляш) не входит ни в одну из перечисленных выше категорий. Это — рагу, приготовляемое из нескольких видов мяса, либо из одной только свинины, которое тушится вместе с паприкой, сметаной и квашенной капустой.

Несколько слов о венгерской рыбе.

Судак (Lucioperca sonera, var. Fogas balato-nicus), по-венгерски

фогаш, обитает исключительно в водах озера Балатона, Дуная и его притоков. Балатонский судак отличается от серовато-серебристого дунайского судака синеватым оттенком своей чешуи и более нежным мясом, это объясняется тем, что ему не приходится, как живущему в реках собрату бороться с сильным речным течением. Вес судака достигает 8-10, а иногда даже 12 кг. Молодого судка, весом до 1 кг в Венгрии называют *шюллэ*.

Другая распространенная в Венгрии рыба — это *стерлядь* из семейства осетровых, близкий родственник осетра, дающего знаменитую паюсную икру. Стерлядь достигает 5-6 кг; ее чрезвычайно вкусное мясо едят как в холодном, так и в горячем виде. Она высоко ценится также из-за отсутствия в ней костей. Водится она в Дунае и его притоках, особенно в Тисе.

Наш сборник рецептов далеко не исчерпывает национальных венгерских блюд, но он достаточен, чтобы дать точное представление о венгерской кухне. Некоторые из этих, рецептов являются результатом моего личного опыта и имеют мало общего с традиционней венгерской кухней.

Я убежден в том, что выход в свет этой книги доставит большое удовольствие как тем, которые будут ею пользоваться, так и тем, которые благодаря ей познакомятся с венгерской кухней.

Наконец, обращаю внимание на то, что в книге все рецепты приводятся в расчете на 6 персон.

СУПЫ И ГАРНИРЫ

1. ГУЛЯШ (СУП)

600 г говядины (грудинка или лопаточная часть)
25 г соли
200 г мелко нарезанного лука
600 г нарезанного кубиками картофеля
8 г сладкого сегедского красного перца
1 свежий помидор

В кастрюльке разогревают немного жиру, кладут туда накрошенный лук и довольно энергично помешивают его веселкой до тех пор, пока он не станет золотисто-румяным. Затем в кастрюлю опускают вымытое и нарезанное кусочками мясо, посыпанное солью и красной паприкой, и несколько минут слегка поджаривают на слабом огне, после чего понемногу подливают 0,5 л воды. Когда мясо почти сварится, в кастрюлю кладут нарезанный кубиками картофель, добавляют еще воды и томата и варят до полной готовности. Перед тем как подавать, в гуляш кладут сваренное отдельно тесто, так называемое «чипетке». Его изготовляют из 200 г муки, 1 яйца и щепотки соли, нарезая небольшими кубиками толщиной около 4 мм.

Тот же самый суп можно приготовить и без мяса, и тогда он называется «пустым гуляшем».

2. СУП А-ЛЯ ПАЛОЦ [2]

1кг баранины (лопатка или задняя нога)
1 л сметаны
50 г свиного жира
300 г лука
150г фасоли
150 г картофеля
10г красного перца
1 лаврового листа
5 г тмина
соль

Мелко нарезанный лук поджаривают в жире (см. рецепт 1), посыпают его паприкой, кладут промытое и нарезанное кубиками мясо, растолченный или размятый тмин и лавровый лист и варят все это на слабом огне. Затем нарезанные ромбиками стручки фасоли и кубики картофеля варят отдельно в подсоленной воде. Когда мясо готово, к нему добавляют фасоль и картофель, подливая воду, в которой их отваривали, пока не будет достигнута нужная густота гуляша. Перед тем как подавать, суп заправляют сметаной, хорошо перемешанной с небольшим количеством муки.

3. СУП ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

1 кг квашеной капусты
250 г лука
1 кг копченой грудинки
300 г сметаны
250 г дебреценской колбасы
100г копченого сала с прослойкой мяса
укроп, чеснок
красный перец, соль

Квашеную капусту варят в 2 л воды вместе с копченой грудинкой, мелко нарезанным луком, растертым чесноком и нарубленным укропом. Когда грудинка сварится, ее вынимают из супа. Мелкие кусочки копченого сала поджаривают на сковороде вместе с нарезанной кружочками колбасой и с небольшим количеством красного перца кладут в суп. Затем суп заправляют сметаной, хорошо перемешанной с мукой и опускают в него нарезанную кусочками грудинку. Перед тем как подавать, суп несколько минут кипятят.

4. СУП ИЗ СТРУЧКОВОЙ ЗЕЛЕНОЙ ФАСОЛИ

600 г стручковой фасоли
50 г муки
60 г сливочного масла
50 г лука
200 г моркови и корешков петрушки
хорошая щепотка рубленой зеленой петрушки
200 г сметаны

Очищенную от жилок и нарезанную ромбиками стручковую фасоль варят в подсоленной воде с морковью и корешками петрушки, нарезанными кружочками. К муке, поджаренной со сливочным маслом до золотистого цвета, прибавляют лук и петрушку, а образовавшуюся массу понемногу разводят в кипящем отваре. Затем все нужно хорошенько вскипятить и заправить перцем, сметаной и уксусом. В самом начале варки в кастрюлю можно положить 1 кг телячьих костей и прибавить для вкуса немного чесноку.

5. ХЛЕБНЫЙ СУП ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

300 г сухой хлебной корки
150 г лука
100 г жиру
20 г соли
3 яйца
30 г петрушки
щепотку красного перца

Сухую хлебную корку поджаривают в жире с нарубленной петрушкой и мелко нарезанным луком, после чего прибавляют 1,5 л воды, соли, паприки и доводят до кипения. Непрерывно помешивая, осторожно вливают в суп три целых растертых яйца.

Этот суп по вкусу похож на мясной.

6. РАКОВЫЙ СУП ПО-ВЕНГЕРСКИ

30 шт. раков от 30 до 40 г каждый
1,5 дцл сливок
0,75 л бульона
280 г сливочного масла
100 г моркови
100 г петрушки (корешки)
0,5 лаврового листа,
2 дцл белого вина
1 г простого перца горошком
веточка укропа и немного порею
0,5 дцл жженого коньяка

Морковь, петрушку и лук, нарезанные тоненькими кружочками, поджаривают с 80 г сливочного масла. Туда же кладут хорошо промытых раков и жарят их до тех пор, пока они не станут оранжево-красными.

Полив содержимое кастрюли коньяком и белым вином, к нему прибавляют соли и перцу и тушат на слабом огне, после чего вливают *3 /4* л бульона, доводят до кипения и кипятят 10 минут.

Вынув раков, очищают у них клешни и шейки от скорлупы, которую хорошо толкут в ступке и затем закладывают в отвар. В последний прибавляют 1 л бульона, после чего кипятят 45 минут и затем процеживают через марлю.

Перед тем как подавать, добавляют 200 г сливочного масяа, 1,5 дцл сливок, немного кайенского перца, соли и ложечку коньяка, а также очищенные от скорлупы шейки и клешни.

7. КУРИНЫЙ СУП А-ЛЯ УЙХАЗИ [3]

Курица весом около 2 кг
100 г шампиньонов
2 шт. кореньев сельдерея
20 г соли
1 морковь
5-6 горошин черного перца
1 корешок петрушки
зелень петрушки и имбирь

Выпотрошенную, вычищенную и промытую курицу разделывают на части в суставах. Полученные куски «белят», погружая их в холодную воду, которую доводят до кипения, а потом выливают и ополаскивают куски холодной водой. Затем их снова кладут в кастрюлю, вливают в нее 1 л холодной воды, доводят до кипения, снимают пену и продолжают варить на слабом огне.

Очищенные овощи и шампиньоны нарезают, как для овощного супа, и опускают в суп, когда мясо сварилось наполовину, добавив в него соли и специй (перец, петрушка, имбирь), завернутых в чистый марлевый мешочек. Суп нужно варить на слабом огне до тех пор, пока мясо не станет нежным.

Когда мясо полностью сварится, суп заправляют сваренной в подсоленной воде вермишелью. Вермишель можно купить или приготовить по рецепту №11. Суп подают в суповой миске, вынув предварительно мешочек со специями. (Это блюдо можно приготовить и без шампиньонов.)

8. СВИНИНА С ХРЕНОМ

2 кг свиных ножек и головы
50 г соли
250 г различных овощей
5 г перца
120 г лука
10 г красной паприки
30 г чеснока
20 г хрена
20 г сахара
0,5 дцл уксуса

Хорошо очищенные и промытые ножки и голову разрубить на куски и поставить вариться в 2 л воды. Когда вода закипит, снять пену, заправить специями (луком и чесноком) и оставить вариться на краю плиты. Через полчаса положить нарезанные кусочками овощи и варить до тех пор, пока мясо и овощи не станут мягкими. Подавать в глубокой миске с бульоном и овощами. В отдельной мисочке подают либо простой хрен без всякой приправы, либо же хрен с добавкой уксуса и сахара в указанном выше количестве.

9. ТАРХОНЯ

500 г муки
4-5 яиц

Просеянную муку кладут в миску, смачивают ее водой, разбивают в нее 4 яйца (если яйца маленькие, то 5 шт.) и слегка замешивают тесто.

Потом тесто вымешивают до гладкости руками на доске, пока оно не станет крутым. Затем его разрезают на несколько частей и оставляют полежать так некоторое время. После этого крупные куски мелко режут и пропускают, нажимая ладонью, через металлическое сито, с отверстиями диаметром по 3-4 мм. Часть теста, которую пропустить не удается, снова скатывают, нарезают на кусочки и повторяют операцию до тех пор, пока все тесто не пройдет сквозь сито. Полученные шарики подсушивают в течение суток, после чего удаляют мелочь просевом через более частое сито. Оставшиеся шарики сушат в печке или в духовке. Тархоня сохраняется очень долго. Приготовить ее, как мы видели, не составляет большого труда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮДА ИЗ ТАРХОНИ

250 г тархони
головка лука
100 г жиру

В жир, в котором был поджарен нарубленный лук и измельченная петрушка, кладут тархоню и, подрумянив ее за 2-3 минуты, прибавляют 1,2 л воды, соли и оставляют ее приблизительно на 15 минут тушиться на слабом огне под крышкой. Подавать ее следует очень горячей, полив при желании очень горячим жиром. Перед этим ее нужно перемешать.

Если тархоня была куплена в виде полуфабриката, то ее следует предварительно подрумянить и посыпать перед добавкой воды красной паприкой.

10. КАРТОФЕЛЬ С ТАРХОНЕЙ

150 г тархони
100 г картофеля

Тархоню приготовляют, как говорилось выше. Перед тем как тархоня сварится, к ней прибавляют кубики картофеля толщиной в 2 см и продолжают варить до полной готовности. Блюдо подают, посыпав его рубленой зеленой петрушкой.

11. ЛАПША

300 г муки
2 яйца
соль

Тесто замешивают на воде и яйцах (на 300 г муки — 1/2 л воды и 2 яйца) с небольшой добавкой соли. Его вымешивают до тех пор, пока оно не станет очень крутым. После этого ему дают постоять час или два, а затем раскатывают скалкой на доске в лист, желаемой толщины, который оставляют подсохнуть. Затем его навертывают, слегка посыпав мукой, на скалку и разрезают вдоль скалки на полоски. Удалив скалку, нарезают из лежащих в несколько слоев полосок лапшу нужной ширины, которую растрясают на доске, чтобы она не слипалась и подсохла. Мелко нарезанная лапша представляет собой вермишель. Для супа вермишель варят отдельно в сильно кипящей соленой воде. Когда она всплывает на поверхность, ее выбирают шумовкой, обдают холодной водой. Теперь её можно опускать в суп.

То же тесто, но нарезанное более широкими полосками, может подаваться в качестве гарнира к мясным блюдам под соусом. Если лапшу подают в качестве блюда, предшествующего десерту,[4] то в нее добавляют сливочное масло и смешивают либо с творогом, либо с тертым сыром, либо с поджаренной манной крупой, либо же с мелко нашинкованной тушенной капустой. Ее можно подавать и в качестве самостоятельного второго блюда. Для сладкого блюда лапшу можно употреблять со сливовым вареньем, с размолотыми грецкими орехами или с маком. Во всех этих случаях ее посыпают сахарной пудрой.

12. КЛЕЦКИ (ГАЛУШКИ)

500 г муки
6 яиц
соль

Налить в миску с мукой 100 г воды и отбить 2 яйца. Смесь обработать веселкой, пока тесто не станет отставать от стенок миски. Чтобы сварить из этого теста клецки, его продавливают через специальный дуршлаг, употребляемый в этих целях в Венгрии, и дают кусочкам теста падать в кипящую подсоленную воду. Если нет такого дуршлага, то тесто накладывают за несколько приемов довольно толстым слоем на деревянную дощечку, которую держат в левой руке, а правой отделяют от него скользящим по доске ножом кусочки величиной с полчайной ложки, которые должны падать в кипящую воду. Эта операция требует известного навыка.

Клецки варят до тех пор, пока они не всплывут на поверхность. Тогда их выбирают из воды шумовкой. Чтобы клецки не размякли, нельзя запускать их в воду помногу. Далее рекомендуется своевременно вынимать их из воды.

Вынутые из воды клецки обдают холодной водой, чтобы они не слиплись друг с другом. Когда вода стечет, клецки подогревают в сливочном масле или в жире. Перед тем как подавать, их, в случае необходимости, следует подсолить.

13. КЛЕЦКИ ИЗ БЕЛЫХ БУЛОЧЕК

4 булочки по 50-60г каждая
50 г жира
1 дцл молок
20 г муки
2 яйца
50 г лука
зелень петрушки
соль, перец

Четыре черствых булочки нарезают кубиками, которые подрумянивают в духовке пока не получатся гренки. Последние опускают в миску вместе с поджаренным в жире луком и мелко накрошенной петрушкой. По вкусу добавляют туда жир, молоко, яйца, муку, соль и перец. Все это затем хорошо перемешивают. Из полученной массы можно делать клецки различных размеров: для супов маленькие, а для мясных блюд под соусом значительно крупнее.

И в том и в другом случае клецки варят в крутом подсоленном кипятке, из которого их следует выбирать, когда они всплывут на поверхность.

РЫБА И ЯЙЦА

14. УХА ПО-СЕГЕДСКИ [5]

3 кг рыбы (стерлядь, судак, карп, сом, щука)
300 г лука
35 г красной паприки
25 г соли
Самое лучшее — брать живую рыбу!

Рыбу чистят, потрошат и промывают. Затем отрезают головы, плавники и хвосты, которые откладывают в сторону. Рыбу разрезают на куски, весом приблизительно по 50 г, солят и кладут их в кастрюлю. Головы, плавники, хвосты и кости ставят варить в 2 л воды с нарезанным кольцами луком. Как только вода закипит, в нее бросают красную паприку, после чего бульон продолжают кипятить до полной разварки лука, для чего требуется около полутора часов.

Бульон следует процедить и залить в кастрюлю с рыбой, которую ставят на слабый огонь и припускают[6] 10-15 минут. Кастрюлю время от времени встряхивают, так как при помешивании ложкой можно помять куски рыбы. Летом в уху рекомендуется класть нарезанную дольками зеленую паприку.

15. ПЕРКЕЛЬТ ИЗ КАРПА

1 карп весом около 3 кг
500 г лука
6 шт. зеленой паприки
50 г жира
50 г красной паприки
3 помидора или 200 г томат-пюре
20 г соли

После того, как карп очищен, выпотрошен и промыт, его разделывают на 2 филейные половины[7], которые разрезают на куски по 200 г и солят. В мелкой кастрюле (лучше всего годится эмалированная) легко поджаривают в жире мелко нарезанный лук и приправляют его солью и паприкой. Затем куски карпа опускают в кастрюлю с луком и добавляют туда нарезанные кружками помидоры (или томат-пюре) и зеленую паприку. Все это заливают сваренным из головы и костей карпа бульоном и ставят тушиться на слабом огне в духовку. Время от времени рыбу надо посматривать. Если вилка легко входит в рыбу, то это означает, что блюдо готово. Подавать его можно с картофелем или с галушками (см. рецепт 12).

16. КАРП, ЖАРЕНЫЙ В ДУХОВКЕ

1 карп весом около 3 кг
400 г лука
400 г копченого сала
100 г сливочного масла
3 дцл сметаны
40 г красной паприки
300 г помидоров
1 кг картофеля
6 шт. зеленой паприки
30 г соли

Очищенного и выпотрошенного карпа пластуют вдоль на две половинки и разрезают на куски весом по 200-250 г, в которых делают надрезы и шпигуют их тонкими ломтиками копченого сала с приправкой солью и паприкой.

Дно противня с высокими краями смазывают маслом и покрывают кружочками полусваренного картофеля, на которые накладывают куски карпа. Их покрывают луком, зеленой паприкой и нарезанными кружками помидорами, слегка поливают топленым маслом и ставят в духовку. Когда рыба наполовину готова, ее поливают сметаной с небольшой добавкой муки, после чего продолжают жаритьв негорячей духовке до тех пор, пока рыба и картофель не дойдут.

17. ФИЛЕ ИЗ СУДАЧКОВ П О-В Е Н Г Е РС КИ

3 судачка весом по 500 г
400 г сметаны
300 г лука
20 г красной паприки
100 г сливочного масла
15 г соли

Судачков разделывают на филе, вынимают кости и сдирают кожу. В мелкую кастрюлю с подрумяненным в сливочном масле и посыпанным красной паприкой луком наливают полтора литра подсоленной воды и бросают туда головы, плавники и хребты судачков. Содержимое кипятят 20-25 минут и затем добавляют сметану. Отвар — соус снова доводят до кипения, заправляют мукой, поджаренной в сливочном масле до светло-золотистого цвета, и процеживают через сито.

Филе из судачков припускают в подсоленной воде и затем выкладывают на блюдо, заливая приготовленным соусом. Летом блюдо можно украсить дольками зеленой паприки. Отдельно к блюду подается гарнир из отварного картофеля или клецок (см. рецепт 12).

18. ФИЛЕ ИЗ СУДАЧКОВ ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

3 судачка по 500 г
150 г копченого сала
300 г лука
2-3 шт. зеленой паприки
2 свежих помидора
30 г красной паприки
15 г соли

У судачков отделяют филе и промывают. Сало нарезают маленькими кусочками и поджаривают в сотейнике (мелкой кастрюле) до тех пор, пока не растопится половина сала. Тогда в сотейник добавляют мелко нарезанный лук и поджаривают его до золотистого цвета. Затем лук посыпают паприкой, а в сотейник наливают 3-4 дцл воды. Опустив туда головы, плавники, кости и хвосты судачков, кипятят отвар до полного размягчения лука. Тогда из отвара вынимают кусочки сала, а отвар процеживают и припускают в нем филе. Подают с отварным картофелем.

Летом к соусу можно добавлять нарезанную соломкой зеленую паприку с круглыми ломтиками помидоров.

19. СТЕРЛЯДЬ ПО-ВЕНГЕРСКИ

Берут либо 6 стерлядей по 250-300 г, либо одну весом около 1,5 кг. Рыбу, как обычно, чистят, потрошат и промывают. Чтобы содрать кожу, рыбу обтирают и кладут на несколько секунд на горячую плиту. Затем рыбу готовят так же, как и филе судачков по-венгерски (см. рецепт 17).

20. БАЛАТОНСКИЙ СУДАК [8] С РАКАМИ

Куски судака припускают в белом вине, кладут их на блюдо и заливают голландским соусом (см. ниже). На куски рыбы, разложенные на блюде, накладывают перкельт из раков, приготовленный по рецепту 40. На одну порцию требуется 150—200 г рыбы и 3-4 рака.

Голландский соус. Взбить на легком огне (лучше всего кастрюльку погрузить наполовину в кипящую воду) 6 желтков с небольшим количеством сливок, постепенно добавляя 300 г топленого масла. Чтобы желтки не свернулись и не пристали к стенкам кастрюли, масло надо подливать очень медленно, непрерывно и энергично помешивая веничком. Соус приправить лимонным соком, перцем и солью.

21.БАЛАТОНСКИЙ СУДАЧОК А-ЛЯ ГУНДЕЛЬ [9]

600 г филе из судачков
200 г сливочного масла
20 г протертого сыра
50 г муки
300 г шпината
400 г картофеля
1 дцл сметаны
4 яйца
3 дцл молока
2 желтка
толченые сухари из 3 булочек
толченый мускатный орех

Сваренный в подсоленной воде картофель протирают сквозь сито, добавляют 2 яйца, 20 г сливочного масла, соль и щепотку муската. Хорошо перемешав эту массу, превращают ее в пюре (пюре дюшес), которое выкладывают по краям рыбного блюда на 6 персон с помощью кондитерского мешка или просто с помощью самодельной бумажной воронки.

Предварительно прокипяченный в воде шпинат кладут на дно смазанного маслом блюда. Подсоленные филе из судачков обваливают в муке, смачивают взбитым яйцом и, наконец, обваливают в мелко истолченных сухарях. (Приготовленный по этому способу шницель из телятины называется «венским шницелем».) Панированное таким образом филе шарят в сливочном масле, укладывают на шпинат, заливают соусом бешамель, посыпают тертым сыром и держат в горячей духовке до тех пор, пока поверхность картофеля и соуса бешамель (см. ниже) не подрумянится.

Соус бешамель. Обшарить в 50 г сливочного масла 50 г муки. Затем, непрерывно и энергично помешивая, подлить молоко и сливки и, вскипятив соус, добавить к нему два желтка и приправить перцем и солью.

22. ФИЛЕ ИЗ СУДАЧКОВ ПО-БАКОНЬСКИ [10]

3 балатонских судачка по 600 г каждый
2,5 дцл сметаны
250 г шампиньонов
100 г сливочного масла
30 г муки
25 г соли

Рыбу потрошат, отрезают головы, отделяют филе от хребта, ножом сдирают кожу и промывают. Посолив, филе укладывают на сковороду со сливочным маслом. Головы и кости варят отдельно в подсоленной воде.

Нарубленный лук подрумянивают в сливочном масле и добавляют к нему нарезанные тонкими ломтиками шампиньоны. Все это поджаривают и посыпают паприкой. Затем подливают отвар из голов и костей, добавляют сметану с небольшим количеством муки, солят и доводят до кипения.

Полученным соусом заливают рыбу и припускают затем в духовке. Блюдо подают с отварным картофелем или клецками, посыпав его мелкой петрушкой и нарезанной тонкими кружочками зеленой паприкой.

Подобным же образом можно готовить яйца «в мешочке» без скорлупы[11]. В этом случае вместо рыбного бульона употребляют мясной.

Шампиньоны можно заменить любыми грибами.

23. ФИЛЕ ИЗ СУДАЧКОВ А-ЛЯ ГЕЛЛЕРТ[12] (ПО-КАРПАТСКИ)

3 балатонских судачка по 600 г
24 рака
2,5 дцл сметаны
120 г сливочного масла
25 г ракового масла (см. ниже)
60 г муки
200 г шампиньонов
4 дцл рыбного бульона
30 г укропа
5 г тмина
0,5 г перца
40 г соли

Рыбу чистят и потрошат. Отрезав головы, отделяют от хребтов филе, ножом сдирают с него кожу и промывают. Посолив, филе укладывают на сковороду со сливочным маслом. Головы и кости варят в подсоленной воде.

У раков, сваренных в подсоленной воде с тмином, удаляют скорлупу с шеи и клешней. Скорлупа идет на приготовление ракового масла.

Шампиньоны[13], нарезав тонкими ломтиками, поджаривают в сливочном масле. Берут 60 г масла и подрумянивают в нем до светло-золотистого оттенка немного муки, которую разводят в приготовленном к этому времени рыбном бульоне. Последний снова кипятят и добавляют в него свежую сметану. Приправляют все это солью, перцем и изрубленным укропом и опускают туда раков и шампиньоны. Получившимся соусом заливают филе и припускают в духовке. Перед тем как подавать, филе обрызгивают растопленным раковым маслом. Блюдо подают с отварным картофелем.

Приготовление ракового масла. На 2 ст. ложки мелко истолченной раковой скорлупы берут 1 ст. ложку масла, распускают его в кастрюле и засыпают туда скорлупу. Помешивая, масло поджаривают на слабом огне, пока оно не приобретет красновато-темный цвет. Его требуется процедить и остудить.

24. ЗАЛИВНАЯ РЫБА

2,5 кг различной рыбы (судачок, сом, карп, стерлядь)
лук
чеснок
красная паприка
соль

Рыбу разрезают на куски весом приблизительно по 50 г. Головы, плавники, хвосты и хребты варят с нарезанным тонкими кружочками луком, долькой чеснока, паприкой и солью до разварки лука. Отвар процеживают в кастрюлю и, положив туда рыбу, кипятят 10-15 минут. Отвар не должен быть слишком жидким, так как в этом случае он не застынет. Куски рыбы кладут в маленькие глубокие миски и заливают их еще раз процеженным бульоном так, чтобы тот совершенно покрывал рыбу. Миски ставят в прохладное место, чтобы желе застыло.

25. ЗАЛИВНОЙ КАРП ПО-ВЕНГЕРСКИ

1 карп весом 3-4 кг
3 помидора
300 г лука
50 г красной паприки
6 шт. зеленой паприки
30 г соли

У очищенного и выпотрошенного карпа отрезают голову и разделывают его по хребту на две филейных половины без реберных и позвоночных костей. Из головы, хребта, плавника, икры или молок рыбы с нарезанным кольцами луком, солью и красной паприкой варят крепкий бульон.

Чтобы придать желе особенно тонкий вкус, в бульон следует добавить зеленой паприки и помидоров. Бульон варят около часа на слабом огне. Затем филе разрезают на порции весом по 120-180 г, закладывают их в бульон и припускают.

Куски рыбы складывают в глубокое блюдо и заливают их бульоном, процеженным через частое сито. Блюдо ставят в прохладное место. При желании его можно закрасить зеленой паприкой, свежими помидорами, икрой или молоками, а также кружочками, нарезанными из крутых яиц.

26. КАРП ЗАЛИВНОЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

Приготовляется по предыдущему рецепту, но без всякой паприки и помидоров. Желе должно быть прозрачным. Блюдо украшают кружочками, нарезанными из крутых яиц.

27. КАРП ЗАЛИВНОЙ ЛОМТИКАМИ

Крупного карпа весом 4-5 кг очищают, разделывают на две филейные половины, удаляют реберные кости, хорошенько солят и обвязывают шпагатом, как это делают с филе осетра или семги, после чего оставляют по меньшей мере на 6 часов. За это время из головы и костей варят крепкий немного подсоленный рыбный бульон без специй. Когда бульон готов, его процеживают, опускают в него оба куска филе и варят на слабом огне до тех пор, пока рыба не станет очень нежной. Тогда ее вынимают из бульона и охлаждают последний. Пока филе остывает, бульон осветляют яичным белком без желатина.[14] Когда оба куска филе полностью остынут, шпагат снимают и их осторожно разрезают очень острым ножом на тонкие ломтрки. При разрезании надо прощупывать каждый кусок и оставшиеся реберные кости удалять щипчиками.

Ломтики карпа раскладывают на фарфоровое или серебряное блюдо, которое при желании мощно украсить икрой или молоками карпа. Затем все осторожно заливают доверху наполовину застывшим рыбным бульоном.

Подавать с соусом тартар, с зеленым соусом или соусом ремулад.

Соус тартар. Майонез, приготовленный по рецепту 28, разбавляют 100 г белого вина и 1 дцл сливок, приправив сахаром, перцем и лимонной цедрой.

Зеленый соус получают путем прибавления к соусу тартар сваренного в воде и протертого шпината с мелко нарубленным эстрагоном (особая душистая зелень) и петрушкой.

Соус ремулад приготовляют, прибавляя к соусу тартар мелко нарезанных маринованных огурчиков, луку, петрушки, эстрагона, горчицы, лимонного соку и перцу.

28. ФИЛЕ ИЗ СУДАЧКОВ А-ЛЯ ТИХАНЬ [15]

Берут три балатонских судачка весом по 400-500 г каждый, отделяют филе от хребтов и реберных костей. Каждую филейную половину складывают треугольником. Хорошенько посолив, их варят в грибном бульоне и затем дают охладиться. Когда они остынут, их заливают густым майонезом и украшают ломтиками семги и эстрагоном. Покрыв все аспиком (остуженный рыбный отвар с желатином), кладут на винегрет и украшают крутыми яйцами и ломтиками семги. Подается с соусом тартар (см. предыдущий рецепт).

Соус майонез. Положить в миску 3 желтка, посолить, добавить сок из половинки лимона и, энергично растирая все это ложкой, влить сначала по каплям, а затем тонкой струйкой 4 дцл растительного масла. Если масло вливают слишком быстро или растирание производят недостаточно энергично, то масло не сможет образовать с желтком эмульсии майонеза. Если майонез не получится, то надо начать снова, взяв 1-2 желтка, добавляя к ним на этот раз не масло, а неудавшийся майонез.

Настоящий рецепт предусматривает смешивание майонеза с очень крепким застывшим рыбным бульоном.

29. ПОМИДОРЫ С РЫБНЫМ ФАРШЕМ

12 помидоров средней величины
600 г припущенной рыбы
200 г желе
5 дцл соуса тартар
300 г винегрета
перец, петрушка
соль

С помощью шумовки томаты погружают на несколько секунд в кипящую воду, после чего с них без труда сдирают кожу. Из каждого помидора, слегка надавливая на плод со стороны стебля, удаляют зерна. Образовавшуюся полость посыпают солью и паприкой.

Рыбу нарезают маленькими кубиками, перемешивают с соусом тартар и этой смесью фаршируют помидоры.

На стеклянное блюдо кладут слой винегрета, раскладывают сверху помидоры, заливают все это довольно густым соусом тартар (см. рецепт 27), мелко нарезанной петрушкой и накладывают по краям рубленое желе.

30. ЯЙЦА В ЖЕЛЕ А-ЛЯ МУНКАЧИ [16]

12 яиц
1,5 л желе
300 г припущенного рыбного филе
150 г шампиньонов
240 г помидоров
3 дцл соуса ремулад
2 дцл уксуса
0,5 дцл растительного масла
соль, перец

Для этого блюда приготовляют сальпикон следующим образом: припущенную рыбу, свежие помидоры (можно томат-пюре), сваренные шампиньоны и сельдерей нарезают маленькими кубиками и смешивают все это с соусом ремулад, который скрепляют при помощи желатина. Затем сальпикон выкладывают горкой на круглое блюдо. Потом варят яйца «в мешочке» и осторожно, разбив скорлупу, опускают каждое отдельно в кипящую воду с уксусом, где их доваривают 3 минуты. Охладив на льду каждое яйцо, их укладывают в маленькую формочку, наполняя ее жидким желе. Когда желе застынет, яйца из формочек вынимают и раскладывают вокруг сальпикона, заполняя пространство между яйцами рубленым желе. Подавать это блюдо можно с соусом тартар, что, однако, совсем не обязательно, так как яйца и сальпикон уже сами по себе очень вкусны. (Это блюдо можно готовить и без шампиньонов.)

31. ЯЙЦА «В МЕШОЧКЕ» ПО-ХОРТОБАДЬСКИ [17]

500 г телятины
12 яиц
50 г сливочного масла
6 дцл сметаны

Нарубить мясо кусочками величиной с зеленый горошек и приготовить его как перкельт (см. рецепт 49). Сделать соус перкельт из телячьих костей, прибавить к нему 4-6 дцл сметаны и процедить через мелкое сито. Заправить этот соус небольшим количеством муки и 50 г сливочного масла.

Приготовить 12 формочек из слоеного теста, наполнить их мясом, полошить в каждую формочку сверху по яйцу «в мешочке» и залить соусом. Посыпать измельченной петрушкой и подавать блюдо горячим.

32. ЯЙЦА «В МЕШОЧКЕ» А-ЛЯ КАПИСТРАНО [18]

400г икры карпа
150 г сливочного масла
250 г шампиньонов
12 круглых булочек
100г жира
300 г лука
12 яиц
6 дцл сметаны
красная паприка
петрушка
соль

Очистив икру от облегающих ее пленок, приготовить из нее перкельт с луком, сливочным маслом и красной паприкой. Соус варить почти до полного уваривания. Срезать нижнюю часть булочек, вынуть мякиш, подрумянить их в масле и немедленно обложить внутренние стенки поджаренных булочек пюре из шампиньонов и наполнить их затем перкельтом из икры.

Положить на каждую нафаршированную таким образом булочку яйцо «в мешочке», сваренное без скорлупы в воде с уксусом, закрыть каждое из них соусом из красной паприки, заправленным сметаной, и посыпать рубленой петрушкой. Булочки следует поджарить в большом количестве масла предварительно перед фаршированием, чтобы сделать их хрустящими.

33. ЯИЧНИЦА А-ЛЯ САНТЕЛЛИ

300 г копченых колбасок
10 яиц
3 помидора
120 г жира
300 г зеленой паприки
150 г протертого сыра
соль

Приготовить яйца как для яичницы с салом (см. рецепт 35) с той разницей, что сначала в жир надо положить очищенную и нарезанную кружочками колбасу и зеленую паприку. Когда зеленая паприка поджарится, влить яйца, осторожно их помешивая. Подавать яичницу, посыпав протертым сыром.

34. ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

0,5 кг слоеного теста (сырого)
2 булочки
100 г сливочного масла
2 дцл молока
12 яиц
горчица,
петрушка
соль, перец

Сварить вкрутую 12 яиц (варить не менее 10 минут), опустить их в холодную воду, очистить от скорлупы и разрезать поперек на две части. Вынуть желтки и протереть их сквозь частое сито вместе с булочками, предварительно намоченными в молоке. Смешать полученную массу с маслом, солью, перцем, рубленой петрушкой и небольшим количеством горчицы. Наполнить ею пустые половинки яиц, приложить их одну к другой, чтобы придать им первоначальный вид целого яйца.

Осторожно раскатать слоеное тесто на доске, разрезать его на 12 одинаковых квадратов и намазать яичным желтком. На каждый их этих квадратов положить яйцо и соединить углы теста в центре таким образом, чтобы яйцо было совершенно покрыто тестом, и затем «запечатать» эти пакетики кружочком теста, обмазать яйцом и испечь в горячей духовке. Подавать с соусом мадера.

Соус мадера — коричневый соус, приправленный красным вином (лучше мадерой). Его приготовляют из обжаренных в жире измельченных костей, лука и овощей, к которым прибавляют затем воды, процеживают и заправляют поджаренной в жире мукой с карамелизованным сахаром. Этот соус приправляют красным вином, помидорами, перцем, лавровым листом и солью.

35. ЯИЧНИЦА С САЛОМ

300 г копченого сала
15 яиц
соль

Взять сало (лучше всего твердое), нарезать его кубиками и поджарить. Поджаренные кусочки с частью вытопленного жира положить в сотейник и, когда жир достаточно хорошо разогреется, влить в него предварительно размешанные и посоленные яйца. Жарят яичницу, помешиваяи время от времени приподнимая ее с краев вилкой.

36. ЗАЛИВНОЙ ПОРОСЕНОК

2-2,5 кг поросятины (половина поросенка весом 4-5 кг)
150 г лука
пучок душистой зелени
1 долька чесноку
50 г красной паприки

Взять свежего поросенка с упругим мясом и разрезать его на куски примерно по 60 г каждый. Куски ошпарить и, положив в кастрюльку с небольшим количеством воды, солью, несколькими горошинами черного перца, долькой чесноку, пучком душистой зелени, паприкой, варить на слабом огне. Когда мясо уварится, вынуть его и положить в глубокое блюдо. Слить с бульона жир, процедить его через мелкое сито, залить им мясо и поставить блюдо в прохладное место. Блюдо украсить крутыми яйцами и огуречными кружочками.

37. ГУСИНАЯ ПЕЧЕНКА В ГУСИНОМ ЖИРЕ (ХОЛОДНОЕ БЛЮДО)

Взять большую светлую гусиную печенку и слегка протушить в гусином жире с нарезанным кружочками луком. Когда печенка готова, положить ее в глубокое стеклянное или фарфоровое блюдо, полить ее сверху процеженным жиром, в котором она тушилась, и поставить остыть. Перед тем как подавать, поджарить в гусином жире тонкие кружочки лука и, когда они остынут, положить их на печенку. Подается с испеченным в духовке картофелем в мундире.

38. ПЕРКЕЛЬТ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНКИ

600-800 г гусиной печенки
150 г гусиного жира
400 г лука
100 г помидоров
40 г красной паприки
долька размятого чесноку

Нарубить очень мелко лук, немного поджарить его в гусином жире и прибавить туда паприку и чеснок. Взять большую светлую печенку, предпочтительно не жирную, нарезать ее довольно большими кубиками и слегка поджарить в сотейнике. Затем облить ее жиром с луком и жарить еще 10 минут в духовке без крышки. Прибавить помидоров или томат-пюре. Снова продолжать жарить, пока печенка не будет готова. Вынуть кусочки печенки, залить процеженным соусом и довести все это еще раз до кипения.

Подавать с рисом.

39. ПОРОСЯЧЬЯ ГОЛОВА И НОЖКИ ПОД КИСЛЫМ СОУСОМ

1,5 кг головы и ножек поросенка
80 г жира
1,5 дцл сметаны
60 г муки
20 г горчицы
60 г лука
1,5 г перца
20 г сахара
1 лавровый лист
пол-лимона
25 г соли

Промыть голову и ножки поросенка, разобрать их на куски весом приблизительно по 60 г и поставить вариться в 1 л воды. Снять пену, посолить, положить лавровый лист и варить дальше до готовности.

Слегка подрумянить в жире муку, чуть-чуть поджарить в нем лук с лимонной цедрой, добавить немного холодной воды, хорошенько перемешать, влить все это в кастрюльку с мясом. Затем приправить горчицей, перцем, лимонным соком, положить сметану и сахар и варить еще 10 минут.

Подавать с рисом или с клецками из булочки.

40. БЛИНЫ С МОЗГАМИ

Мозги от двух телят
100 г сливочного масла
12 блинов без сахара
4 яйца соль,
100 г лука
перец
зеленая петрушка

Вымочить мозги, сняв с них предварительно пленки. Поджарить в сливочном масле рубленый лук, положить туда мозги, посолить, прибавить перцу с измельченной петрушкой и изжарить на сильном огне. Под конец примешать три яйца, взбитых как для яичницы.

Испечь 12 блинов (без сахара), на каждый из них положить полную ложку полученной массы, завернуть и запанировать (обмакнуть в взбитые яйца и обвалять в толченых сухарях) и поджарить в большом количестве очень горячего жира или сливочного масла.

Вместо того, чтобы панировать блины, их можно уложить в смазанное маслом блюдо и, слегка полив их маслом, поставить в духовку на 10-15 минут.

41. БЛИНЫ ПО-ХОРТОБАДЬСКИ

0,5 кг телятины

1 дцл сметаны

Приготовить из телятины перкельт по рецепту 49. Когда перкельт готов, пропустить мясо через мясорубку и, прибавив к нему соус со сметаной, хорошенько перемешать.

Испечь 12 тонких блинов без сахара и наполнить их приготовленным фаршем. Обмакнуть сначала в взбитые яйца, а затем обвалять в мелко толченых сухарях и поджарить в жире или сливочном масле на сильном огне. Вместо того, чтобы панировать блины, их можно залить соусом из красной паприки (см. рецепт 31).

42. ПЕРКЕЛЬТ ИЗ РАКОВ

30 живых раков
20 г зеленой петрушки
250 г сливочного масла
6 г тмина
6-8 г красной паприки
40 г соли

Сварить раков в 3-4 л крутого подсоленного кипятка с тмином и петрушкой, для чего требуется 10-12 минут. Затем вынуть их из воды и очистить шейки с клешнями от скорлупы. Распустить паприку в горячем сливочном масле и опустить туда, непрерывно помешивая, очищенную от скорлупы мякоть. Как только она станет горячей, подавать с рисом или отварным картофелем.

43. ЯИЧНИЦА С РАКАМИ

Сделать обыкновенную яичницу (два яйца на персону), положить ее в глубокое блюдо, а посередине выложить перкельт из раков.

44. РАГУ ИЗ РАКОВ ПО-КАРПАТСКИ

30 раков
0,5 дцл свежей сметаны
150 г шампиньонов
100 г сливочного масла
укроп и красная паприка
кайенский перец

Взять полную ложку соуса велуте[19], добавить к нему 0,5 дцл свежей сметаны, рубленого укропу и, помешивая, варить на слабом огне. Нарезанные ломтиками шампиньоны поджарить в масле на сильном огне и добавить их к соусу. Наконец опустить в него очищенные раковые шейки и клешни, приправить солью, небольшим количеством кайенского перца и вскипятить. Перед тем как подавать, окропить несколькими каплями ракового масла (см. рецепт 23). Подавать с рисом. (Это блюдо можно готовить и без шампиньонов.)

45. РЕТЕШ С РАКАМИ [20]

Взять 30 раков, сваренных в небольшом количестве воды. Очистить шейки и клешни от скорлупы, добавить 2 булочки, вымоченных в сливках и затем отжатых. Все взятое нарубить, добавить два яйца, взбитых как для яичницы, и хорошенько перемешать. Растопить 100 г ракового масла (см. рецепт 23), положить в него яичный желток и целое яйцо, соли и маленькую щепотку толченого мускатного ореха. Влить этот соус в приготовленную массу, хорошенько перемешать и дать постоять. Приготовить тесто как и для ретеша (см. рецепт 131), но с той разницей, что вместо 20 г жира в него кладется соответствующее количество ракового масла. Сам же ретеш приготовляется так же, как и всякий другой ретеш, только перед тем как ставить в духовку, его поливают кипяченым молоком и держат противень на горячей плите до тех пор, пока молоко почти совсем не испарится. Затем смазать его раковым маслом и сразу же поставить в духову.

46. БЛИНЫ С РАКАМИ

12 блинов
0,5 дцл сметаны
30 раков
250 г шампиньонов
2 булочки
50 г сливочного масла
паприка
тмин
петрушка
соль

Испечь 12 блинов без сахару. Сварить в подсоленной воде с тмином 30 раков, очистить шейки и клешни от скорлупы и мелко их изрубить. Намочить две булочки в молоке и протереть их сквозь сито. Нарубить шампиньоны и поджарить на сильном огне в масле. Смешать приготовленные таким образом три составные части фарша, приправить эту смесь солью, красной паприкой и 2-3 ложками сметаны.

Начинить блины этим фаршем, завернуть их н запанировать, обмакнув их сначала во взбитом яйце, а затем, обсыпав тертыми сухарями, изжарить в большом количестве очень горячего жира или масла. Отдельно подается соус нантуа.

Соус нантуа. 80 г муки, поджаренной в 60 г сливочного масла, разбавить 4 дцл молока и прибавить к полученному соусу немного сметаны, коньяку, перцу и, наконец, 60 г ракового масла (см. рецепт 23).

МЯСНЫЕ БЛЮДА

47. ГУЛЯШ

Гуляш приготовляется так же, как и суп-гуляш (см. рецепт 1), но с меньшем количеством воды и большим увариванием жидкости.

48. СПЕЦИАЛЬНЫЙ ГУЛЯШ

1 кг толстого конца говяжьей вырезки
400 г картофеля
50 г жира
1 г тмина
400 г лука
10 г красной паприки
зеленая паприка
0,5 дольки чесноку
помидоры
соль

Мясо нарезают кубиками примерно по 20 г, хорошо промывают и солят. Очень мелко нарубленный лук поджаривают в жире до тех пор, пока он не примет золотистого оттенка и, положив в него мясо, тушат в течение получаса. По мере испарения сока понемногу подливают воды или бульона. Затем прибавляют к мясу нарезанный такими же кубиками картофель вместе с размятым чесноком, тмином, красной паприкой. После этого доливают столько воды, чтобы она покрыла весь гуляш. Летом можно прибавить еще 2 штуки зеленой паприки, очищенной от сердцевины с зернами и несколько помидоров. И то и другое режется кружочками. Варят на слабом огне до тех пор, пока не будет совсем готов картофель. Перед подачей на стол в гуляш добавляют тесто, приготовленное, как это указано в рецепте 1, и сваренное отдельно.

49-58. ПЕРКЕЛЬТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, СВИНИНЫ, ПОРОСЕНКА, БАРАНИНЫ, КУРИЦЫ, ГУСЯ, УТКИ, ИНДЮШКИ, ЗАЙЦА И ДИКОЙ КОЗЫ

Слово *перкелът* означает на-венгерском языке «подпаленный» или «слегка поджаренный». На языке кулинарии это более или менее соответствует понятию рагу французского приготовления. В принципе все перкельты приготовляются одинаково.

1,5 кг мяса
жир (в зависимости от жирности мяса)
150 г свежих помидоров (или80 гтомат-пюре)
600 г лука
40 г паприки
зеленая паприка
соль

Рубленый лук поджаривают в жире до золотистого цвета, посыпают паприкой, солят, после чего в кастрюлю кладут нарезанное кубиками мясо (если перкельт делается из птицы, то ее разделывают в суставах) и все вместе тушат. Необходимо следить за тем, чтобы жидкости в кастрюле не было слишком много. По мере того, как перкельт уваривается, прибавляют воду. Когда мясо почти готово, в него кладут помидоры, а при наличии, и нарезанную кружками зеленую паприку. Заканчивают тушение на слабом огне.

К перкельту подаются клецки (см. рецепт 12) или тархоня (см. рецепт 9). Можно подавать также картофель или рис с добавкой салата из свежих или соленых огурцов (см. рецепт 114).

59. ГУЛЯШ А-ЛЯ ЧАНГО [21]

1 кг говядины (лопаточная часть)
500 г квашеной капусты
80 г риса
15 г паприки
0,5 дцл сметаны
120 г жира
200 г лука
1 г тмина
долька чесноку
25 г соли

Мясо нарезают кусками по 30-40 г и промывают в воде. Нарезанный кружочками лук слегка поджаривают в жире, и посыпают его паприкой с тмином. Кладут туда же мясо с чесноком. Когда мясо поджарится, добавляют немного воды и варят на слабом огне. По мере испарения жидкости подливают воду. Через полтора часа закладывают предварительно промытую квашеную капусту и доливают еще воды, чтобы она покрыла весь гуляш. Продолжать варить до тех пор, пока мясо не будет почти готово, и тогда засыпать рис. Перед тем как подавать, поливают сметаной, хорошенько перемешивают и выкладывают в глубокое блюдо. При желании блюдо можно гарнировать дольками зеленой паприки.

60. ТОКАНЬ С ПЕРЦЕМ

1 кг говядины
300 г лука
150 г жира
2 дцл белого вина
150 г томат-пюре или свежих помидоров
6 г перца
соль

Подрумянивают в жире рубленный лук, к нему прибавляют помидоры и мясо, нарезанное ромбиками, приправляют перцем и солью, вливают вино и тушат до полной готовности.

61. ГУЛЯШ ИЗ ЦЫПЛЯТ ПО-СЕГЕДСКИ

3 цыпленка по 750 г каждый
150 г томат-пюре или 200 г свежих помидоров
4 луковицы
100 г жира
3 моркови
40 г паприки
8 г тмина
соль

Лук поджаривают в жире до золотистого цвета, посыпают паприкой и прибавляют немного воды. В кастрюлю с луком опускают цыплят, причем каждый цыпленок разделан на 8 частей, приправляют растертым тмином и тушат на слабом огне. Когда мясо наполовину готово, к нему прибавляют нарезанный кубиками картофель, нарезанную кружочками морковь, томат-пюре или свежие, очищенные от зерен и размятые помидоры. Затем продолжают тушить, понемногу подливая воду, если это нужно. Морковь можно также сварить отдельно в соленой воде и вместо воды прибавлять в мясо морковный отвар. Перед тем как подавать, добавить тесто «чипетке» (приготовление указано в рецепте 1).

62. ТОКАНЬ С МАЙОРАНОМ

1 кг говядины
300 г копченого сала
0,5 дцл сметаны
300 г лука
100 г жира
2 дцл белого вина
чеснок по вкусу
майоран,
перец, соль

Рубленый лук поджаривают в жире, кладут в него тонкие ромбики мяса (напоминающие толстую лапшу), приправляют майораном, перцем и солью, добавляют вино и тушат на слабом огне. Когда мясо наполовину стушилось, добавляют слегка поджаренное сало, нарезанное такими же кусочками, как и мясо (при желании можно положить еще немного чесноку), заливают сметаной и тушат до готовности.

63. ТОКАНЬ ПО-МЕКСИКАНСКИ

1 кг телятины
300 г шампиньонов
150 г жира
30 г красной паприки
300-400 г лука
2 дцл помидорного сока

Рубленый лук поджаривают в жире до золотистого цвета, прибавляют к нему нарезанное кубиками мясо, красную паприку, соль, помидоры, затем все это тушат вместе.

Шампиньоны нарезают кубиками меньших размеров, чем мясо, жарят их в масле и, помешивая, прибавляют к тушеному мясу. Подается с рисом вместе с зеленым горошком. (Это блюдо можно приготовить и без шампиньонов.)

64. ТОКАНЬ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

1 кг говяжьей вырезки
150 г жира
300 г лука
3 дцл помидорного сока
50 г красной паприки
чеснок по вкусу
майоран
соль

Мясо нарезают маленькими ромбиками по 20 г и тушат его с поджаренным рубленым луком, красной паприкой и помидорами. Приправляют размятым чесноком, толченым тмином и майораном. При тушении надо избегать избытка жидкости в кастрюле. Подают с отварным картофелем.

65. ТОКАНЬ А-ЛЯ ЧИКОШ [22]

1 кг свинины
150 г лука
10 г красной паприки
100 г жира
30 г муки
60 г копченого сала
150 г зеленой паприки
3 дцл сметаны
80 г помидоров
6 порций клецок
долька чесноку
20 г соли

Мясо нарезается тонкими продолговатыми ломтиками. Сало, нарезанное в виде лапши, слегка поджаривают в жире, прибавляют к нему рубленый лук и, когда он приобретет золотистый оттенок, помешивая, посыпают паприкой, прибавляют немного воды и кипятят еще несколько минут. Затем закладывают мясо и тушат его, время от времени помешивая. Если нужно, в кастрюлю понемногу подливают воды, чтобы восполнить испарившуюся жидкость. Когда мясо начинает доходить, к нему прибавляют разрезанную на четыре части зеленую паприку с помидорами и доводят до кипения. Затем заправляют все сметаной, смешанной с мукой, и еще раз кипятят.

Подают с клецками.

66. ТОКАНЬ ПО СТАРОМУ ВЕНГЕРСКОМУ СПОСОБУ

300 г телятины
300 г свинины
300 г говяжьей вырезки
100 г копченого сала
80 г помидоров или 120 г консервов «лечо»[23]
10 г красной паприки
150 г зеленой паприки
150 г лука
3 дцл сметаны
30 г муки
6 порций клецок
30 г соли

В лук, поджаренный в жире до золотистого цвета, закладывают по очереди говядину, свинину и телятину, учитывая различную продолжительность тушения этих видов мяса. Поэтому надо начинать с говядины, требующей более всего времени; за ней следует свинина, потом телятина и копченое сало. Когда все мясо почти стушится, его приправляют красной паприкой, добавляют зеленой паприки и помидоров и, закончив тушение, заправляют сметаной, заправленной мукой. Выложенную на блюдо токань украшают зеленой паприкой. К токани подают клецки.

67. ТОКАНЬ А-ЛЯ ГУНДЕЛЬ

800 г говяжьей вырезки
6 порций жареного картофеля
180 г гусиной печенки
180 г спаржи
150 г жира
180 г стручковой фасоли
щепотка майорана
180 г зеленого горошку
20 г муки
5 г перца
петрушка, соль.
Для яичницы :
6 яиц,
0,5 дцл свежей сметаны,
1,5 дцл красного вина
50 г сливочного масла

Мясо нарезают тонкими продолговатыми кусочками, поджаривают в жире на сильном огне, приправляют солью, перцем и майораном. Когда мясо наполовину изжарится, в кастрюлю добавляют гусиную печенку, нарезанную такими же кусочками. Когда блюдо готово, к нему прибавляют красное вино, кладут туда фасоль, зеленый горошек и головки спаржи, причем каждый вид овощей предварительно варится особо в подсоленной воде.

Яичницу из 6 взбитых яиц, смешанных со сметаной, раскладывают на рагу в форме венца. Подают с жареным картофелем.

68. ТУШЕНАЯ КАПУСТА ПО-ВЕНГЕРСКИ

Копченая свиная корейка, свиные кости
50 г муки
1 кг квашеной капусты
100 г жира
1 дцл сметаны
50 г лука
2 — 3 веточки укропа
паприка
соль

1 кг квашеной капусты варят в собственном рассоле, добавив к ней несколько свиных костей или еще лучше кусочки копченой свиной корейки. Берут 100 г жира и поджаривают в нем до золотистого цвета смесь из 50 г лука и 50 г муки. Когда капуста истушится, из нее вынимают кусочки свинины и кладут в нее поджаренную смесь муки с луком. Для аромата рекомендуется положить 2-3 веточки укропа. Перед тем как подавать, по желанию можно прибавить 1 дцл сметаны, приправленной щепоткой паприки.

69-71. ПАПРИКАШ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, ЯГНЯТИНЫ ИЛИ ЦЫПЛЯТ

1,5кг телятины или ягнятины, либо 3 цыпленка весом по750 г
3 зеленых паприки
100 г жира
300 г помидоров
30 г красной паприки
300 г лука
4 дцл сметаны
чеснок по вкусу
соль

Рубленый лук слегка поджаривают в жире, прибавляют туда красной паприки и, по желанию, чуть-чуть чесноку. Затем, положив мясо, нарезанное кубиками толщиной 3 см, или разделанных в суставах цыплят, поджаривают все это на сильном огне, чтобы жидкость достаточно укипела. Затем прибавляют нарезанные кружочками помидоры и зеленую паприку. Тушение заканчивают на слабом огне. Заправляют соус 4 дцл сметаны, заболтанными мукой, и еще раз доводят все до кипения. Подают с клецками или отварным картофелем. Рекомендуется брать совсем свежую сметану.

72. ФАРШИРОВАННАЯ ЗЕЛЕНАЯ ПАПРИКА (ТЕЛТЕТТ ПАПРИКА)

12 шт. зеленой паприки
60 г риса
600 г свиной лопатки
яйцо
томатный соус
долька чесноку
300 г лука
соль, перец

Вскрыть зеленую паприку острием ноша, сделав круглый надрез вокруг черенка, и вынуть за черенок сердцевину с семенами. Вычищенную паприку хорошенько промыть, удалив все внутренние перегородки.

Пропустить мясо через мясорубку и хорошенько перемешать его веселкой в миске с предварительно слегка поджаренным рубленым луком, чесноком, полусваренным рисом, яйцом, щепоткой соли и перца так, чтобы все эти приправы равномерно распределить в мясном фарше. Когда масса станет однородной, наполнить сю зеленую паприку и затем закрыть последнюю черенком, очищенным от семян. Обмазать сливочным маслом кастрюлю, положить в нее нафаршированные паприки, залить их соусом из помидоров и варить на слабом огне около часа.

Чтобы приготовить соус из помидоров, надо поджарить в 50 г жира ложку муки и постепенно долить 12 дцл соку, полученного от протирания через сито сваренных в воде помидоров, приправив все щепоткой соли и чайной ложкой сахарной пудры.

Подавать паприку следует в глубоком блюде, обильно полив томатным соусом.

73. ГУЛЯШ ПО-ТРАНСИЛЬВАНСКИ (СЕКЕЙГУЯШ) [24]

1 кг свинины (задняя или передняя часть)
2 дцл сметаны
1 кг квашеной капусты
30 г красной паприки
долька чесноку
400 г лука
10 г тмина
соль, укроп

Мясо следует брать от самых сочных частей свиной туши. Нарезать его нужно маленькими кусочками весом около 50 г. Положить в мясо рубленый лук, размятый чеснок, немного укропу, тмину, прибавить воды или бульону и поставить все тушиться. Когда мясо наполовину стушится, прибавить квашеной капусты, соли и паприки, хорошенько перемешать и тушить дальше в закрытой кастрюле на слабом огне, пока капуста не будет готова полностью. Кончая тушение, залить все 2 дцл сметаны и снова прокипятить. Перед тем как подавать, гуляш можно уже в блюде полить одной или двумя ложками подогретой сметаны.

Это блюдо, как и многие другие блюда с квашеной капустой, полагается подавать разогретым.

74. ФАРШИРОВАННАЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА (ТЕЛТЕТТ КАПОСТА)

0,5 кг свинины
100 г копченого сала
400 г копченых свиных ножек
1 кг квашеной капусты
2 яйца
3 дцл сметаны
кочан квашеной капусты
50 г жира
150 г лука
100 г риса
красная паприка
пол дольки чесноку
соль, перец

Пропустить мясо через мясорубку. Приготовить фарш, хорошенько смешав мясо с рубленым луком, нарезанным кубиками салом, полусваренным рисом и растертым чесноком, затем посолить, приправить фарш паприкой и перцем, а для связи добавить яйцо и все хорошенько перемешать ложкой. В каждый лист квашеной кочанной капусты завернуть фарш, тщательно заправив его по краям. В кастрюлю, смазанную жиром, положить слой квашеной капусты, сверху наложить фаршированную капусту, покрыть ее ломтиками копченого сала или тощей грудники и снова сверху наложить слой капусты. Добавить немного воды и поставить закрытую кастрюлю в духовку на два часа. Когда мясо стушится, поджарить до золотистого цвета немного муки, приправив ее небольшим количеством рубленого лука и хорошей щепоткой паприки, вынуть из кастрюли фаршированную капусту, а поджаренный лук хорошенько перемешать с оставшейся в кастрюле капустой и снова довести до кипения. Подавать в глубоком блюде, положив фаршированную капусту на капусту без фарша и заправив блюдо несколькими ложками сметаны.

75. КВАШЕНАЯ КАПУСТА ПО-ТРАНСИЛЬВАНСКИ (ЭРДЕЙИ РАКОТТ КАПОСТА)

600 г свинины
1,5 кг квашеной капусты
300 г сала
300 г копченых колбасок
120 г риса
6 дцл сметаны
150 г жира
200 г лука
красная паприка
долька чесноку
соль

Квашеную капусту хорошенько промывают и варят со свиными костями или с копченой свиной кожей. Рубленое мясо солят и поджаривают с накрошенным луком на сильном огне. Отдельно поджаривают порезанную кружочками колбасу и кубики сала.

Глубокое огнеупорное блюдо смазывают жиром, кладут на его дно слой отварной отжатой квашеной капусты, покрыв кружками колбасы и сала, потом снова слой капусты, обильно политой сметаной и посыпанной солью и паприкой, после чего накладывают слой еще недоваренного риса, слой рубленого мяса, снова слой капусты и т. д. Сверху блюдо должен покрывать слой капусты. Блюдо поливают сметаной и ставят в духовку приблизительно на s часа.

76. КВАШЕНАЯ КАПУСТА ПО-КЛУЖСКИ [25] (КОЛОЖВАРИ КАПОСТА)

В глубокое блюдо накладывают фаршированную капусту (см. рецепт 74) и покрывают маленькими поджаренными свиными котлетами, ломтиками копченой свинины, маленькими копчеными колбасками с несколькими кусочками копченой отварной грудинки.

77. КВАШЕНАЯ КАПУСТА А-ЛЯ ГАЙДУК

1 кг квашеной капусты
1 кг копченой свинины
300 г копченых колбасок
2 луковицы
150 г жира
40 г красной паприки
соль

Поджаренный в жире рубленый лук посыпают щепоткой паприки и добавляют к нему хорошо промытую квашеную капусту. Подливают воды и тушат.

Нарезав мясо маленькими кубиками, приготовляют из него перкельт (см. рецепт 49). К нему добавляют нарезанные кружочками колбаски, хорошо перемешивают обе составные части блюда и снова доводят до кипения.

78. ПЕРКЕЛЬТ ИЗ БАРАНИНЫ С КАПУСТОЙ

Готовят перкельт из баранины по рецепту 47. Когда мясо наполовину стушится, к нему добавляют куски кочанной свежей капусты и приправляют тмином.

79. ТУШЕНЫЙ АНТРЕКОТ ПО-ВЕНГЕРСКИ

6 порций антрекота по 200-240 г каждая
150 г жира
2 луковицы
3 шт. зеленой паприки
1 кг картофеля
помидоры
долька чесноку
3 г тмина
50 г паприки
соль

Подсоленные антрекоты обжаривают в очень горячем жире и отставляют.

Затем в шире хорошо поджаривают нарубленный лук, кладут сюда мясо, подливают немного воды, подсаливают и приправляют размятым чесноком и тмином, ставят тушиться под крышкой на слабом огне. При тушении добавляют красную паприку, кружочки зеленой паприки, ломтики помидора и затем четвертушки картофеля. Добавляют еще немного воды и тушат дальше. Подают в собственном соусе, уваренном до надлежащей густоты.

80. АНТРЕКОТ А-ЛЯ ЧИКОШ

6 порций антрекота по 200-240 г каждая
2 дцл сметаны
4 луковицы
30 г паприки
100 г жира
соль

Антрекоты поджаривают в жире на сильном огне дорумяна и отставляют. В том же жире поджаривают рубленый лук и добавляют к нему красную паприку. На лук и паприку кладут антрекоты, приливают немного воды и ставят тушиться на слабом огне, в очень небольшом количестве жидкости. Воду добавлять следует понемногу и лишь в случае необходимости. Когда мясо поджарится, антрекоты нужно вынуть, соус заправить сметаной, смешанной с ложкой муки, после чего в него следует положить антрекоты и довести до кипения. В качестве гарнира подают лапшу или клецки.

81. АНТРЕКОТ А-ЛЯ ЭСТЕРХАЗИ

6 порций антрекота по 200-240 г каждая
150 г жира
250 г моркови
60 г муки
100 г сливочного масла
250 г сельдерея (корни)
50 г петрушки (корни)
200 г лука
10 г каперсов
4-5 дцл сметаны
20 г черного перца горошком
20 г молотого черного перца
20 г красной паприки
пол-лимона

Антрекоты очищают от сухожилий, отбивают, подсаливают, посыпают перцем, после чего подрумянивают с обеих сторон в жире на сильном огне и кладут в кастрюлю. Затем нарезают зелень соломкой, поджаривают в том же жире вместе с луком, добавляют паприку, перец горошком и посыпают мукой. После этого вливают немного воды или бульону, доводят до кипения, заливают всем этим антрекоты и тушат их в легкой духовке, пока мясо не ужарится. Тогда антрекоты вынимают, кладут их в другую кастрюлю и заливают соусом, пропущенным через сито и заправленным сливочным маслом и сметаной, добавляют в него каперсы, нарезанные соломкой овощи, половину очищенного от корки и нарезанного тонкими кружочками лимона, доводят до кипения и подают с гарниром из клецок, лапши или риса.

82. ТУШЕНАЯ ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА ПО-ДЕБРЕЦЕНСКИ [26]

1,5 кг говяжьей вырезки
250 г копченого сала
60 г красной паприки
600 г лука
3 дцл томат-пюре или свежие помидоры
300 г шампиньонов
4 г тмина

Нарубленный лук поджаривают до золотистого цвета с салом, нарезанным очень маленькими кубиками и добавляют истолченный тмин, красную паприку и томат-пюре. Кладут предварительно посоленное мясо, доливают немного воды и ставят в нежаркую духовку.

Нарезают мелкими кусочками и поджаривают очищенные шампиньоны. Затем вынимают мясо из кастрюли, пропускают сок через сито и, по мере необходимости, добавляют к нему немного воды или бульона, после чего мясо снова кладут в кастрюлю, добавляют поджаренное копченое сало и шампиньоны и еще немного тушат. Когда мясо стушится, его нарезают обычными порциями, укладывают на блюдо и поливают соусом. Подают с лапшой или отварным картофелем.

83. ТУШЕНЫЙ АНТРЕКОТ ПО-ХОРТОБАДЬСКИ

6 порций антрекота по 180 г
150 г помидоров или 150 г консервов «лечо»[27]
150 г зеленой паприки
10 г красной паприки
250 г лука
120 г жира
15 г томата
20 г муки
тмин, майоран
долька чесноку
20 г соли.
Для манных клецок :
1 яйцо
100 г манной крупы
50 г жира

Посоленные и обваленные в муке антрекоты быстро подрумянивают в жире и кладут в соответствующую кастрюлю. В том же жире поджаривают до бледно-золотистого цвета лук, добавляют к нему красную паприку, томат-пюре, толченый тмин и майоран, хорошенько перемешивают, подливают немного воды и доводят все это до кипения. Затем заливают антрекоты добавочно водой в таком количестве, чтобы покрыть мясо, и тушат на слабом огне. Незадолго до окончания тушения добавляют несколько штук разрезанных на четвертушки зеленой паприки и помидоров, вместо них можно употреблять «лечо». Приготовляют 6 больших клецок из манной крупы и подают, украсив ими каждый антрекот.

Приготовление клецок : Манную крупу смешивают с желтком и растопленным жиром, оставляют постоять, пока крупа не разбухнет ; взбивают в пену белок, смешивают ее с крупой, дают еще немного постоять и затем варят в подсоленной воде.

84. ФАТАНЬЕРОШ [28]

По существу это блюдо есть не что иное, как английское «Mixed Grill», т. е. жаркое — смесь, состоящее из ломтиков зажаренного на решетке или на вертеле над горящими углями различного мяса (говяжье или телячье филе, корейка, гусиная печенка, копченое сало), подаваемого на деревянном блюде. Мясо кладут на выложенный горкой отварной и затем обжаренный картофель. Блюдо украшают различными салатами (помидорами, маринованной свеклой, зеленой паприкой, капустой, огурцами и т. д.).

В былые времена на экскурсиях или на лесной охоте такими блюдами служили только что отпиленные от древесного ствола кругляши.

85. «МЕДАЛЬОНЫ» ИЗ ЖАРЕНОЙ ТЕЛЯТИНЫ ПО-ВЕНГЕРСКИ

900 г телячьего филе
1,2 кг картофеля
150 г жира
20 г томата-пюре
30 г муки
2-3 помидора
15 г красной паприки
2-3 зеленой паприки (или 150 г консервов «лечо»)
150 г лука
петрушка
20 г соли

Нарубленный лук поджаривают в 50 г жира до светло-золотистого цвета, добавляют красной паприки и томат-пюре, хорошенько перемешивают, доливают немного воды, доводят до кипения и выдерживают несколько минут.

Очищенные от пленок филе нарезают на шницели («медальоны») весом примерно по 30 г, отбивают их тяпкой, подсаливают, слегка посыпают мукой и подрумянивают с обеих сторон в горячем жире. Затем «медальоны» кладут в заранее приготовленный соус перкельт, прибавляют зеленую паприку и помидоры (или «лечо»), доводят до кипения, выдерживают несколько минут и отодвигают на край плиты в теплое место.

Картофель отваривают в воде и, очистив, нарезав на ломтики, поджаривают в том же жире, в котором жарилось мясо. Затем картофель прожаривают вместе с «медальонами», осторожно встряхивая сотейник, чтобы перемешать мясо с картофелем, и тут же подают в глубоком блюде.

86. БАРАНИНА С РИСОМ

1кг баранины (лопатка или задняя нога)
450 г риса
150г сливочного масла или жира
1 луковица
перец, майоран
зеленая петрушка

Мясо нарезают кубиками приблизительно по 40 г и погружают вариться в подсоленную воду. Затем снимают пену и добавляют перцу и майорана. Пока мясо варится, в сливочном масле или в шире подшаривают нарубленный лук, рис и мелко нарезанную петрушку (несколько веточек). Незадолго до того, как мясо уварится, (должно остаться не меньше 8 дцл воды) кладут рис, доводят до кипения, перемешивают с мясом и заканчивают варку уже в духовке под крышкой (около 15 минут). К столу баранину подают, посыпав ее тертым сыром, который, кстати сказать, можно подавать и отдельно.

Вместо риса можно употреблять пшено или ячменную крупу.

87. ФАРШИРОВАННАЯ ТЕЛЯТИНА ПО-ВЕНГЕРСКИ

12 телячьих эскалопов (тонкие куски телятины без костей)
200 г копченой свинины
150 г жира
100 г томат-пюре
40 г красной паприки
4 луковицы
долька чесноку (по желанию)

Эскалоп отбивают тяпкой в тонкий шницель, покрывают его рубленой копченой свининой, завертывают и перевязывают ниткой. Затем поджаривают до золотистого оттенка мелко нарезанный лук, добавляют к нему красную паприку, немного чесноку (по желанию) и томат-пюре. В такой соус кладут нафаршированные эскалопы и тушат на слабом огне. Украшают нарезанной кружочками зеленой паприкой и подают с отварным картофелем.

88. ТУШЕНЫЕ СВИНЫЁ КОТЛЕТЫ ПО-ВЕНГЕРСКИ

12 свиных котлет по 100-120 г каждая
4 луковицы
100 г жира
3 помидора или 150 г «лечо»
1,5 кг картофеля
3 зеленых паприки
50 г красной паприки
2 г тмина
долька чесноку
соль

Подсолив свиные котлеты, слегка поджаривают их в жире с обеих сторон и вынимают. В том же жире поджаривают до темно-золотистого цвета нарубленный лук с паприкой, тмином и небольшим количеством размятого чесноку. Туда же кладут котлеты, подливают к ним 0,5 л бульона и тушат под крышкой на слабом огне. Когда котлеты наполовину готовы, к ним добавляют очищенный и нарезанный вдоль на четыре части картофель, помидоры, зеленую паприку и заканчивают тушение на слабом огне.

89. СВИНЫЕ КОТЛЕТЫ П О-ДЕБРЕЦЕНСКИ

12 свиных котлет по 100 г
200 г копченого сала
300 г копченых колбасок
30 г красной паприки
300 г лука
помидоры
зеленая паприка
соль

Свиные котлеты поджаривают в жире и вынимают. Затем поджаривают рубленый лук, посыпают его паприкой и прибавляют зеленую паприку с помидорами (зимой «лечо»), доливают немного воды и тушат под крышкой на слабом огне. Незадолго до готовности соуса, поджаривают нарезанное кубиками сало с нарезанной кружочками колбасой, все это смешивают с котлетами и тушат на слабом огне. На гарнир подают либо тархоню, либо галушки, либо отварной картофель.

90. СВИНЫЕ КОТЛЕТЫ ПО-ТРАНСИЛЬВАНСКИ

12 свиных котлет по 100 г
1,2 кг квашеной капусты
5 дцл сметаны
40 г красной паприки
300 г лука долька чесноку
100 г жира
5 г тмина
соль

Свиные котлеты обжаривают в жире. Одновременно слегка поджаривают мелко нарезанный лук, посыпают его паприкой и кладут туда котлеты. Затем подливают немного воды, приправляют солью, небольшим количеством чеснока и тмина и кладут хорошо промытую квашеную капусту. Когда капуста ужарится, ее заливают сметаной.

91. СВИНЫЕ КОТЛЕТЫ ПО-КЛУЖСКИ

12 свиных котлет по 100-120 г
400 г копченой свинины
1,5 кг квашеной капусты
300 г лука
100 г жира
томат-пюре
красная паприка, соль

Рубленый лук поджаривают в жире до золотистого цвета и добавляют к нему красную паприку и томат-пюре. Затем подливают немного воды, кладут подсоленные котлеты и тушат под крышкой на слабом огне, К полуготовому мясу добавляют нарезанную кусочками копченую свинину и квашеную капусту с рассолом. Закончив тушение, подают, полив несколькими ложками сметаны.

92. ТЕЛЯЧЬИ ЭСКАЛОПЫ (ШНИЦЕЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ БЕЗ КОСТЕЙ) С ПАПРИКОЙ

12 телячьих эскалопов по 80 г
3 помидора
100 г жира
3 дцл сметаны
2 луковицы
6 шт. зеленой паприки
красная паприка
соль, мука

Мелко нарезанный лук поджаривают в жире до светло-желтого оттенка, прибавляют щепотку красной паприки и немного бульона. Порции телятины отбивают тяпкой, кладут в горячий жир, чтобы их охватило жаром, но так, чтобы они не успели принять золотистого оттенка. Затем опускают их в кастрюлю с поджаренным луком и тушат под крышкой на слабом огне. По окончании тушения добавляют помидоры, зеленую паприку и сметану в смеси с небольшим количеством муки. Затем снова немного кипятят и подают по выбору с галушками, тархоней, рисом или картофелем.

93. ТЕЛЯЧЬИ КОТЛЕТЫ ПО-ПИТСБУРГСКИ

Телячьи котлеты фаршируют кремом из гусиной печенки, приправленным кайенским перцем и тушат на слабом огне. Котлеты заливают соусом мадера (см. рецепт 34) и подают с кукурузой.

94. СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ, ЖАРЕННЫЕ ПО-ТОРДСКИ [29]

1,2 кг свинины с кожей (молодой свиньи)
40 г муки
20 г соли
80 г жира
3 порции жаренного на сковороде картофеля
3 порции различных салатов

Мясо нарезают на 10 одинаковых шницелей, отбивают их тяпкой и делают в коже надрезы длиной около сантиметра. Подсоленные куски обваливают в муке и жарят на сильном огне до тех пор, пока они не станут хрустящими и румяными. Подают с картофелем и салатом-смесью, приготовленной из красной свеклы, зеленой паприки, огурцов и зеленого салата.

95. ТЕЛЯЧЬИ ОТБИВНЫЕ А-ЛЯ ГУНДЕЛЬ

6 телячьих котлет по 120 г
200 г шпината
100 г шампиньонов
100 г ветчины
протертый сыр

Котлеты панируют и жарят в большом количестве жира. По краям блюда выкладывают картофельное пюре с пюре-дюшесом. Дно блюда покрывают слоем отваренного в подсоленной воде шпината. На него кладут панированные котлеты, покрывают их ломтиками тушеных шампиньонов и заливают соусом бешамель, смешанным с рубленой ветчиной. Затем посыпают протертым сыром и ставят в духовку подрумяниться. (Это блюдо можно готовить и без шампиньонов.)

96. ГУСИНЫЕ ПОТРОХА С РИСОМ

3 кг гусиных потрохов[30]
80 г лука
200 г гусиной печенки
60 г сельдерея (корень)
100 г жира
350 г риса
180 г моркови и корешков петрушки
100 г шампиньонов или других грибов
3 г перца
петрушка
1 г майорана
30 г соли

Очищенные потроха режут на куски и варят в подсоленной воде с луком и нарезанными кубиками овощами. Вода должна полностью покрывать потроха. Когда потроха сварятся наполовину, из отвара вынимают лук.

В сотейнике поджаривают, непрерывно помешивая, в очень горячем жире рис, шампиньоны и мелко нарезанную петрушку, затем добавляют потроха, все тщательно перемешивают, солят, приправляют перцем и майораном, доводят до кипения и тушат под крышкой в нежаркой духовке. Это кушанье подают очень горячим, положив на каждую порцию потрохов ломтик гусиной печенки.

Летом можно добавлять пару зеленых паприк с разрезанными на четыре дольки помидорами. (Это блюдо можно готовить и без шампиньонов.)

97. ФАРШИРОВАННЫЙ ЦЫПЛЕНОК ПО-ТРАНСИЛЬВАНСКИ

3 цыпленка по 700-800 г
120 г жира.
Для фарша :
120 г гусиной или утиной печенки
100 г сливочного масла
2 намоченные в молоке булочки
100 г шампиньонов
60 г копченого сала
3 яйца
60 г лука
0,2 г майорана
5 г перца
петрушка
30 г соли

Из кусочков копченого сала вытапливают жир, в котором поджаривают лук, шампиньоны, нарезанную кубиками печенку, приправив все это указанными выше специями. В смесь кладут еще нарезанные кубиками крутые яйца вместе с намоченными в молоке булочками. Этим фаршем начиняют обычным способом цыплят. Зашив разрезы, цыплят жарят на слабом огне.

В качестве гарнира подают зеленый горошек, рис и по желанию салат.

(Это блюдо можно готовить и без шампиньонов.)

98. ТЕЛЯЧЬИ НОЖКИ ПО-ВЕНГЕРСКИ

6 половинок телячьих ножек, разрубленных вдоль на две части

500 г картофеля

3 помидора

6 шт. зеленой паприки

300 г лука

40 г красной паприки

соль

Из рубленого лука, красной паприки, помидоров и костей телячьих ножек приготовляют панриковый соус. Когда лук полностью размягчится, кости вынимают, соус пропускают вместе с луком через сито и приправляют. Затем в него кладут сваренные в подсоленной воде телячьи ножки (без костей). Добавляют нарезанный кубиками картофель, помидоры и зеленую паприку (летом) и тушат на слабом огне.

99. БАРАНЬИ КОТЛЕТЫ С ТАРХОНЕЙ

12 бараньих котлет по 80 г
250 г картофеля
250 г тархони
6 луковиц
40 г красной паприки
120 г жира
2-3 помидора
соль

Котлеты подрумянивают с обеих сторон в горячем жире, вынимают и отодвигают в сторону. В этом же жире поджаривают лук, добавляя красной паприки, воды и помидоров. Затем в соус опускают котлеты и тушат под крышкой на слабом огне.

Особо приготовляют тархоню с картофелем (рецепт 8) и выкладывают ее в центре глубокого блюда. На тархоню раскладывают кустиком котлеты и заливают протертым сквозь сито соусом.

ОВОЩИ И САЛАТЫ

100. СПАРЖА ПО-ВЕНГЕРСКИ

2 кг спаржи
50-60 г сливочного масла
4 дцл сметаны
100 г тертых белых сухарей
15 г красной паприки

Сварить хорошо очищенную спаржу в подсоленной воде, в которую нужно добавить кусок сахара. Дав воде стечь, смазать маслом огнеупорное блюдо, налить в него половину сметаны и прибавить ложечку толченых сухарей, поджаренных в масле до золотистого оттенка. Положить на блюдо спаржу, полив ее другой половиной сметаны и посыпав оставшимися сухарями и паприкой, и затем поставить в очень горячую духовку, чтобы сухари подрумянились.

101. КОЧАННАЯ КАПУСТА

3 кг свежей кочанной капусты
60 г жира
50 г лука
40 г муки
петрушка
соль, тмин

Вилок свежей капусты нарезать полосками шириной около 1 см и сварить ее в подсоленной воде с тмином. Когда капуста почти сварится, ее нужно заправить мукой, поджаренной с мелко нарезанным луком до желтоватого оттенка. По желанию, можно положить мелко нарезанной петрушки.

Это очень вкусное блюдо служит гарниром к жареной свинине, ягнятине, баранине или копченой свинине.

102. КАПУСТА С ЭСТРАГОНОМ

1,8 кг кочанной капусты
1,2 кг свинины от верхней части лопатки
60 г жира
2 дцл сметаны
2 г тмина
60 г муки
60 г лука
долька чесноку
несколько веточек эстрагона
5 г перца

Очищенную, нарезанную и вымытую капусту варят вместе со свининой в подсоленной воде, куда кладут также эстрагон и тмин. Когда мясо сварится, все заправляют сметаной с мукой, добавляют немного уксуса и еще раз доводят до кипения. Приправляют перцем.

Перед подачей к столу эстрагон вынимают. Нарезанное мясо подают вместе с капустой в очень горячем виде.

103. СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ

0,5 кг стручковой фасоли
2,5 дцл сметаны
ложка уксуса
40 г муки
60 г жира
50 г лука
полдольки чесноку
соль, петрушка

Брать полагается молодую и нежную стручковую фасоль. Подрезав стручки с концов и удалив жилки, нарезать их ромбиками длиной около 2 см и сварить в соленой воде.

Вместе с луком и мелко нарезанной петрушкой поджарить в жире муку до желтоватого оттенка, прибавив, по желанию, немного чесноку и щепотку паприки. Слить со сварившихся стручков воду, дать ей стечь, хорошенько перемешать стручки с соусом и прокипятить. Перед тем как подавать, заправить сметаной с добавкой небольшого количества уксуса.

104. КАБАЧКИ ПО-ВЕНГЕРСКИ

2,5 кг кабачков
40 г муки
50 г лука
40 г укропу
4 дцл сметаны
долька чесноку
60 г жира
соль, уксус

Взять молодые кабачки, очистить их, разрезать на две половинки и осторожно удалить зерна. Настрогать кабачки специальным кухонным стругом так, чтобы стружки походили на крупную лапшу.

Подсолить и дать постоять 20 минут, чтобы из кабачков начал выделяться сок. Слегка отжать их, а затем слегка поджарить в жире нарубленные лук и укроп, подлить воды и положить нарезанные кабачки. Довести до кипения, заправить сметаной с мукой и закончить варку. Чтобы кабачки не слишком загустели, много муки класть не следует. Когда кабачки подаются, их следует приправить чайной ложкой уксуса и, если это нужно, подсолить.

105. ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК

1 кг очищенного зеленого горошка
40 г муки
60 г сливочного масла
петрушка
соль, сахар

В подсоленной воде сварить при бурном кипении зеленый горошек с небольшим количеством сахара и дать воде стечь. Затем перемешать горошек с поджаренной до золотистого оттенка мукой, которая подрумянивается с мелко нарезанной петрушкой или при желании с рубленым луком и разбавить водой.

106. ГРИБНАЯ СМЕСЬ В СМЕТАНЕ

1 кг грибов (шампиньоны, белые грибы или маслята, сморчки, лисички и т. п.)

7,5 дцл сметаны

2 луковицы

100 г сливочного масла (жира)

красная паприка,

петрушка

соль

Очистить и вымыть шампиньоны и нарезать их тонкими ломтиками. Поджарив нарубленный лук в масле до золотистого оттенка, полошить туда грибы, приправить солью, красной паприкой, мелко нарезанной петрушкой и поставить тушиться на слабый огонь. Когда сок достаточно уварится, заправить сметаной с мукой и снова довести до кипения. Подавать с яичницей-глазуньей и гренками.

107. ФАРШИРОВАННАЯ КОЛЬРАБИ

12 стеблеплодов молодой капусты кольраби
3 дцл свежей сметаны
100 г сливочного масла
300 г телятины
300 г свинины
белая булочка
яйцо
50 г муки
майоран, перец
петрушка
соль, сахар

Ободрать с кольраби листья, очистить, выскоблить специальной ложечкой середину каждого стеблеплода и сварить в подсоленной воде вместе с еще нежными листьями. Вынуть их из воды, начинить фаршем как при фаршировании кабачков и поставить под крышкой в негорячую духовку.

Поджарить муку до светло-желтого оттенка вместе с мелко нарезанной петрушкой, добавить листья и выскобленные из стеблеплодов серединки. Приправить солью и перцем, добавить сметаны и тушить все это под крышкой несколько минут. Подавать вместе с фаршированными стеблеплодами кольраби.

108. ФАРШИРОВАННЫЕ КАБАЧКИ С УКРОПНЫМ СОУСОМ

2,5-3 кг кабачков
300 г телятины хлеба
300 г свинины
3 дцл сливок
200 г сливочного масла
2 дцл молока
булочка или 60 г белого
80 г муки
40 г укропа
яйцо
петрушка
10 г перца, соль

Взять свежие кабачки, очистить их, нарезать дольками по 4-5 см толщиной, удалить сердцевину с зернами, а сами кабачки начинить фаршем. Положить их в кастрюлю, смазанную маслом, положить сверху еще несколько кусочков масла, накрыть все это листом бумаги и очень осторожно тушить в духовке.

Поджарить муку, развести ее небольшим количеством молока, подсолить, основательно прокипятить и положить нарубленный укроп. Подмешать масло и сметану, а затем, залив этим соусом тушеные горячие кабачки, подавать.

Фарш : Пропустить телятину и свинину два раза через мясорубку. Положить этот фарш в миску, добавить вымоченный в молоке хлеб, 100 г масла, яйцо, 3 дцл сметаны, соль, перец и немного майорана, старательно перемешать все это. Вместо намоченного в молоке хлеба можно употреблять холодный соус бешамель (см. рецепт 21).

109. «ЛЕЧО»

1,2кг зеленой паприки
80 г копченого сала
900 г помидоров
200 г лука
80 г жира
5 г красной паприки
25 г соли

Погрузить помидоры на несколько секунд в кипящую воду, содрать с них шкурку и разрезать на четыре части каждый. Удалить из зеленой паприки сердцевину с зернами, разрезать каждую вдоль на 5-6 частей. Нарезать небольшими кубиками сало, немного поджарить его в небольшом количестве жира и добавить нарубленный лук. Как только лук приобретет золотистый оттенок, посыпать его красной паприкой, положить зеленую паприку и помидоры и тушить под крышкой на слабом огне. Если зеленая паприка обладает значительной остротой, то перед употреблением ее следует обварить кипятком.

110. КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПАПРИКАШ

2,4 кг картофеля
120 г жира
200 г лука
10 г красной паприки
120 г «лечо» (см. рецепт 109)
долька чесноку
2 г тмина
20 г соли

Подрумянить в жире нарубленный лук, добавить размятый чеснок, толченый тмин и красную паприку, а затем хорошенько перемешать, долив немного воды.

Очистить картофель, нарезать его продолговатыми кусочками, положить вместе с «лечо» в уже приготовленный соус перкельт (см. рецепты 49-58). Долить достаточное количество воды и варить под крышкой на слабом огне. Летом вместо «лечо» употребляют зеленую паприку и помидоры (по 120 г). Можно также присовокупить к блюду колбаски или колбасу.

111. ТУШЕНЫЙ САЛАТ

12 пучков салата
300 г копченого сала
0,5 дцл уксуса
чеснок
соль, щепотка сахару

Сначала удалить наружные листья салата, хорошенько промыть его, дать воде стечь и разрезать каждый пучок на 4 части. Ошпарить салат подсоленным кипятком, в который следует добавить немного сахару и уксусу.

Мелкими кубиками нарезать сало и поджарить его. Снять шкварки, отлить излишний жир, положив в остатки горячий салат, хорошенько перемешать и подавать в очень горячем виде, полив сверху шкварками.

112. САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОЙ ПАПРИКИ

Взять свежую и мясистую зеленую паприку. Выскоблить зерна и перегородки, хорошенько промыть и нарезать кружочками. Погрузить на несколько секунд в подсоленный кипяток и дать воде стечь. Приправить уксусом, растительным маслом, сахаром и перцем. Салат подготовить за час до подачи к столу, чтобы он успел пропитаться соусом.

113. САЛАТ ИЗ ОБЖАРЕННОЙ ЗЕЛЕНОЙ ПАПРИКИ

Взять свежую и мясистую зеленую паприку. Подогреть в сотейнике немного растительного масла и полошить в него на несколько секунд зеленую паприку, чтобы можно было легко снять тонкую верхнюю кожицу.

Сделать маринад из масла, в котором была обжарена паприка, и уксуса, добавить немного нарубленного с петрушкой и эстрагоном лука, соли и перцу. Приблизительно за час перед подачей к столу положить паприку в этот маринад.

114. СОЛЕНЫЕ ОГУРЦЫ

2 кг огурцов (предпочтительно коротких)
2 л воды
150 г хлеба
несколько веточек укропа
2-3 лавровых листа
20 г перцу горошком
долька чесноку
50 г соли

Подготовить пятилитровую стеклянную или глиняную банку. Подрумянить в духовке 150 г нарезанного тонкими ломтиками хлеба. Промыть огурцы, срезав с обоих концов и попробовав не горчат ли они на вкус, проколоть их кончиком ножа в нескольких местах. Вскипятить с 50 г соли 2 л воды и охладить ее.

На дно банки уложить ломтики хлеба, взять половину огурцов и заложить их туда стоймя на хлеб, покрыв снова слоем хлеба и таким же слоем огурцов. Все это опять покрыть ломтиками хлеба. При укладывании огурцов надо их пересыпать черным перцем горошком, лавровым листом, протертым чесноком и укропом. Наполнить банку подсоленной водой так, чтобы она закрыла верхний слой хлеба, накрыть банку тарелкой или блюдечком и оставить стоять в довольно теплом месте (на кухне или на солнце) на 5-6 дней, пока огурцы не станут полупрозрачными и желто-зелеными.

Усолившиеся огурцы вынуть и положить снова в банку с процеженным беловатым маринадом, которая должна храниться в прохладном месте.

Такие огурцы подаются в очищенном или неочищенном виде очень холодными с небольшим количеством маринада и кусочками прозрачного льда.

В большую жару этот маринад можно употреблять в качестве прохладительного напитка.

Засоленные таким образом огурцы сохраняют свой вкус и твердость в холодном месте лишь 6-8 суток. Затем они размягчаются и утрачивают вкус.

115. САЛАТ А-ЛЯ ГЕЛЛЕРТ

1,5 кг свеклы
40 г сахара
1-2 г тмина
1 дцл уксуса
5 г хрена
3 дцл соуса тартар
20 г соли

Хорошенько промыть свеклу и сварить ее в большом количестве воды. Очистить, нарезать ножом с гафрированным лезвием кружочками и положить их в отвар, приправленный указанными специями. Через несколько часов кружочки вынуть, нарезать тем же ножом в виде лапши и полить соусом тартар (см. рецепт 27). Подавая на стол, посыпать мелко нарезанной петрушкой и украсить мелкими кубиками желе.

116. САЛАТ А-ЛЯ КАРОЙИ

300 г вареного картофеля
300 г помидоров
120 г сваренной в воде стручковой фасоли
2 стебля салата
2 крутых яйца
120 г соленых огурцов
3 дцл соуса тартар
120 г зеленой паприки

Картофель, петрушку, огурцы и яйца нарезать кубиками, а зеленую паприку — узкими полосками. Содрать кожу с помидоров и, вскрыв их с легким нажимом, удалить из них зерна и нарезать тоже кубиками. Накрошить один из стеблей салата крупной соломкой.

Перемешать все это с соусом тартар, уложить салат горкой, посыпать ее мелко нарезанной петрушкой и украсить несколькими листками салата.

117. САЛАТ А-ЛЯ ГУНДЕЛЬ

300 г шампиньонов
150 г зеленой паприки
1 дцл растительного масла
150 г огурцов
250 г верхушек спаржи
150 г помидоров
5 г перца
0,5 дцл уксуса
20 г соли

Немного потушить в масле очищенные и разрезанные на четыре части шампиньоны и затем охладить. Смешать их после этого с порезанными также на 4 части помидорами, кружочками огурцов, сваренными в подсоленной воде верхушками спаржи и слегка поджаренной зеленой паприкой, как это указано в рецепте 111. Приправить все это солью, перцем, уксусом, положить перед подачей к столу салат. Салат полить маслом, в котором жарились шампиньоны.

МУЧНЫЕ БЛЮДА

118. ТУРОШЧУСА [31]

600 г муки
3 дцл сметаны
4 яйца
60 г жира или сливочного масла
500 г творога
60 г копченого сала
соль

Смешав муку и соль с яйцом и добавив немного воды, замесить тесто на доске. Месить нужно пока оно не станет упругим, но не слишком крутым. Дать ему постоять и затем раскатать в лист толщиной около 2 мм. Разорвать тесто отщипыванием на неправильные кусочки с размерами 2-3 см и разбросать их на доске, чтобы они не слипались. Сварить тесто в крутом подсоленном кипятке. Когда тесто сварится, откинуть его на дуршлаг, ополоснуть холодной водой, положить в сотейник с горячим жиром и греть его несколько минут.

Подавая тесто, его следует посыпать протертым творогом, полить холодной сметаной и украсить шкварками из нарезанного кубиками копченого сала.

119. БАРАТФЮЛЕ [32]

600 г муки
4 яйца
сливовое варенье
жир
тертые сухари
соль

Замесить тесто из муки на яйцах и воде, как это рекомендовалось в предыдущем рецепте, но раскатать тоньше, чем для турошчуса и приготовить два одинаковых листа. На один из них положить на расстоянии 5 см друг от друга по полложки густого сливового варенья, а тесто между вареньем смазать яичным белком. Лист с вареньем накрыть другим листом и соединить их, нажимая руками в смазанных белком местах. Затем с помощью зубчатого резца разрезать тесто в этих местах так, чтобы получились квадратики. Разъединить на доске образовавшиеся мешочки теста с вареньем, дать им подсохнуть, после чего сварить в крутом кипятке.

Сварившиеся и всплывшие на поверхность вареники вынуть шумовкой, обдать холодной водой, чтобы они не слиплись, и дать воде стечь. Поджарить в жире тертые сухари, отдельно каждый вареник обвалять в этих сухарях и подавать их очень горячими, предварительно посыпав сахарной пудрой.

Варенье можно заменить творожной начинкой, которую приготовляют следующим образом. Протереть творог сквозь частое сито, добавить щепотку соли, положить сахарную пудру в количестве, соответствующем одной трети творога, цедру с одного лимона, желток и 20 г изюма. Все это следует тщательно перемешать.

120-123. БЛИНЫ С НАЧИНКОЙ

150 г муки
2 дцл молока
желток
5 г сахара
2 яйца
соль

Смешать муку с парой яиц, желтком, молоком и 1 дцл воды, добавив щепотку соли. Указанной выше пропорции должно хватить на 12 довольно тонких блинов. Сковорода, на которой пекут блины, не должна быть ни чересчур горячей, ни чересчур холодной.

Начинка, которой наполняют блины, может быть самой разнообразной.

Начинка из грецких орехов. Грубо смолотые орехи перемешать с сахарной пудрой и теплым молоком. Каждый блин с положенной на него начинкой можно или свернуть или сложить. Вместо сахара употребляют мед с небольшой добавкой изюминок.

Шоколадная начинка. Растворить шоколад в теплом молоке, чтобы получилась густая масса.

Начинка из творога. Пропустить творог через сито, добавить к нему, хорошенько помешивая, сметану, изюм, натертую лимонную цедру, сахар и маленькую щепотку соли.

В качестве начинки можно употреблять также абрикосовое, сливовое, клубничное или малиновое варенье. Никогда не надо класть слишком много начинки!

124. БЛИНЫ С КАПУСТОЙ

1 кочан капусты
яйцо (целое)
80 г муки
желток
1 дцл молока
60 г жира
соль, сахар, перец

Нарубить капусту, посолить и дать ей длительна выстояться. Положить в горячий жир немного сахару, чтобы он приобрел коричневатый оттенок, и добавить капусты, предварительно отжав ее руками, чтобы удалить из нее рассол. Приправить капусту перцем и поставить тушиться, пока она не станет коричневой.

Приготовить жидкое тесто для блинов из 1 дцл молока, 1 дцл воды, яйца и желтка, соли и 80 г муки. Положить в тесто тушеную капусту, хорошенько перемешать и печь из него блины. Если тесто получилось слишком густым, добавить в него немного молока.

Вместо капусты можно класть в разведенное для блинов тесто мелко нарезанные свежие яблоки, посыпанные сахарной пудрой с ванилью.

125. БЛИНЫ А-ЛЯ ГУНДЕЛЬ

12 блинов
Для начинки :
180 г тертых орехов
около 0,5 дцл рома
150 г сахара
60 г масла
20 г изюма
немного апельсинной цедры
0,5 дцл молока.
Для шоколадной подливки :
100 г шоколада
50 г какао
150 г сахара
3 желтка
2 дцл молока
1 дцл сливок
20 г муки
1 дцл рома

Хорошенько перемешать орехи, молоко, сахар и ром, чтобы получилось пюре, и добавить к нему изюм с апельсинной цедрой. Намазать блины этой массой и завернуть их. Перед тем как подавать, блины полить сливочным маслом и поджарить их на сковороде.

Приготовить из указанных выше составных частей шоколадную подливку, добавив для аромата ром. Подавая к столу, полить блины этой подливкой.

126. ПУДИНГ ИЗ БЛИНОВ

18 блинов 300 г сахара
150 г тертых грецких орехов
30 г изюма
200 г творогу цедра с пол-лимона
180 г абрикосового варенья
3 желтка
120 г сливочного масла
5 белков
60 г какао
j ванильной палочки

Испечь 18 тонких блинов. На дно формы с высокими краями полошить несколько блинов и посыпать их тертыми орехами с сахаром. Сверху положить блин, намазанный творогом, смешанным с яичным желтком, сахаром и изюмом. Очередной блин посыпать какао и обрызгать растопленным сливочным маслом, чтобы какао не было слишком сухим. Затем на блин положить абрикосовое варенье, орехи и т. д. в указанном выше порядке. Последний слой начинки — варенье. Поставить в духовку и немного запечь. Когда блины и начинка затвердеют, покрыть слоем густой пены из яичных белков в 2-3 см толщиной и снова поставить в горячую духовку. Подавать к столу, посыпав ванильным сахаром.

127. БЛИНЫ С КРЕМОМ

6 яиц
60 г сахар
60 г муки лимон
150 г жира
3 дцл сливок
100 г растопленного сливочного масла
6 порций пуншевой подливки.
Для начинки:
150 г протертых орехов
100 г сахарной пудры
150 г апельсинового варенья

Растереть масло добела, добавить к нему, растирая, желтки и сахар, потом муку и сливки и, наконец, взбитые яичные белки. Смазать сковородку жиром и, когда он достаточно разогреется, налить слой приготовленной пенистой массы толщиной с палец. Подрумянить нижнюю сторону блина и держать ее на огне до тех пор, пока не подсохнет и верхняя сторона, но следить за тем, чтобы масса оставалась в середине пенистой. Наклонить сковородку над глубоким блюдом так, чтобы блин соскользнул в блюдо поджаренной стороной вниз. Посыпать блин тертыми орехами с сахаром. Испечь второй такой же блин, спустить его со сковородки на первый также поджаренной стороной вниз и намазать его апельсиновым вареньем. Таким же способом пекут блины и дальше. Последний блин хорошенько обжаривается с обеих сторон и посыпается сахарной пудрой. Подается с пуншевой подливкой.

128. ТВОРОЖНАЯ ВАТРУШКА

300 г творогу
10 яиц
150 г сливочного масла
1 дцл сметаны
200 г муки
соль, сахар

Смешать муку с маслом и двумя яичными желтками, слегка подсолить и вымесить тесто, чтобы оно стало гладким. Раскатать его и немного пропечь на противне в духовке.

Творог протереть сквозь сито, основательно перемешать со сметаной и 8 желтками и добавить соль с очень небольшим количеством сахара, приливая постепенно взбитые белки. Положить эту начинку на полуиспеченное тесто и поставить в духовку допекаться. Подавать очень горячим, осторожно разрезав на порции. Иногда это же блюдо приготовляют без сахара, но с добавкой в творог рубленого укропа.

129. КЕЧКЕМЕТСКИЕ [33] ПОДКОВКИ НА ПАХТАНЬЕ С АБРИКОСОВЫМ ВАРЕНЬЕМ

200 г муки
3 яйца
160 г сливочного масла
100 г абрикосового варенья
140 г сахара
140 г тертых грецких орехов
50 г абрикосовой водки
ваниль, корица

Замесить из муки, масла и сахара тесто, раскатать его в лист толщиной 1,5 мм и нарезать квадратиками. Взбить яйца, всыпать в них протертые орехи, добавить ваниль и корицу и уложить эту начинку на нарезанное квадратиками тесто, завернуть его, смазав наружный его край яйцом и придав ему затем форму подковки. Подковки сверху обмазать яйцом и посыпать грубо натертыми орехами. Печь в не очень жаркой духовке. Подавать с абрикосовым вареньем с добавкой абрикосовой водки.

130. ТВОРОЖНАЯ ВАТРУШКА А-ЛЯ РАКОЦИ

120 г муки
100 г сливочного масла
60 г сахарной пудры
1 яйцо
0,5 дцл сметаны
3 желтка
щепотка двууглекислой соды (питьевой).
Для творожной массы
600 г творога
180 г сахарной пудры
30 г манной крупы
1 дцл сметаны.
Для внешнего оформления:
90 г сахару
3 взбитых белка

Из перечисленных составных частей сделать тесто, хорошенько его промесить, выложить на противень и наполовину испечь в духовке. На тесто положить творожную массу и допечь его. Затем с помощью кондитерского мешка (либо просто бумажной воронки) разложить поверх ватрушки в виде решетки взбитые белки в смеси с сахаром и ванилью. Затем ватрушку поставить в горячую духовку, где белок должен подрумяниться. Ватрушку разрезать на порции смоченным водой ножом и подавать, посыпав ванильным сахаром.

131. РЕТЕШ [34]

Ретеш — давнишняя гордость венгерских хозяек, известная в стране уже несколько веков. В Венгрии ретеш хорошо удается благодаря исключительным качествам венгерской пшеничной муки. Необходимо, однако, брать муку тонкого, но не свежего помола. Она к тому же не должна быть сырой. Мука должна содержать 13% глютена и 65% крахмала. Убедиться в пригодности муки для приготовления ретеша можно следующим образом: берут 100 г муки, кладут ее в мешочек из марли и разминают его в воде до тех пор, пока крахмал перестанет выступать из ткани. В мешочке остается тогда тягучая желтоватая масса глютена с приятным запахом, которая в сухом виде должна весить 13 г. Если же эта масса имеет сероватый цвет и если она не тягуча или неприятно пахнет, то для ретеша такая мука не годится. Крахмал оседает на дно сосуда, в котором разминали мешочек. Если с крахмала слить воду и высушить его, то он должен весить 65 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ДЛЯ РЕТЕША НА 6 ПЕРСОН

Взять 250 г муки нужного качества, просеять ее на доску и сгрудить горкой. В углубление, сделанное сверху, положить 4 г соли, яичный желток, 20 г жиру, 1 дцл сметаны и все замешать. Месить на доске до тех пор, пока тесто не станет отставать от рук и от доски. Собрать тесто в один комок, слегка посыпать мукой, покрыть сухим и тепловатым полотенцем и оставить на 10-15 минут. Кухонный стол размерами 120х80 см покрыть чистой и совершенно сухой скатертью, посыпав всю поверхность тонким слоем муки.

Подхватить снизу чистыми руками тесто и растянуть его в круглый пласт диаметром 30 см, который надо положить посередине стола, покрытого скатертью. Поверхность теста смазать перышком растопленным теплым жиром, погрузить пальцы в муку, приподнять тесто и, подсунув под него руки, легонько растягивать его концами немного согнутых пальцев до тех пор, пока не образуется очень тонкий почти прозрачный лист. Оборвать, не допуская по возможности образования разрывов, свисающие со стола толстые края листа. Обрызгать лист растопленным жиром и покрыть его на одну треть поверхности начинкой. Затем надо, постепенно приподнимая края скатерти со стороны начинки, завертывать тесто с начинкой в виде продолговатого ролика. Противень с краями высотой 6-8 см смазать жиром или маслом, поставить рядом с таким роликом и осторожно, не сломав последний, переложить его на противень. Смазать тесто жиром и испечь его в умеренно горячей духовке за 20-25 минут. Корочки хорошо испеченного ретеша должны быть хрустящими и румяными. Ретеш желательно подавать горячим. Вынув из духовки, его разрезают на порции, укладывают на блюдо и посыпают сахаром.

Различные начинки для ретеша:

132. ЯБЛОЧНЫЙ РЕТЕШ

Тесто для ретеша
100 г тертых сухарей
1,5 кг нарезанных тонкими кусочками яблок с корицей
100 г сахарной пудры
80 г жира
50 г изюма

Обрызгать лист теста растопленным теплым жиром и посыпать его сухарями, равномерно распределив на одной трети листа нарезанные яблоки с изюмом, сахарной пудрой и корицей (в порошке). Завернуть тесто, переложить его на смазанный жиром противень и испечь в духовке.

133. РЕТЕШ С ЧЕРЕШНЯМИ

Тесто для ретеша
1,5 кг очищенных от кусочками яблок с корицей
180 г жира косточек черешен
100 г тертых сухарей
120 г сахарной пудры
корица (в порошке)

Обрызгать лист теста растопленным жиром, засыпать растолченными сухарями и разложить очищенную от косточек и посыпанную сахаром черешню.

134. РЕТЕШ С ВИШНЯМИ

Приготовляется так же, как и ретеш с черешнями, но с той разницей, что в вишни кладут больше сахара.

135. РЕТЕШ С МАКОМ

300 г молотого мака
50 г изюму
200 г сахара
2 дцл молока
100 г натертых яблок
цедра с одного лимона

Молотый мак варится 10 минут в 2 дцл молока с сахарной пудрой. Затем мак охлаждается, а к нему добавляют яблоки и лимонную цедру с изюмом.

136. РЕТЕШ СО СЛИВАМИ

Ретеш со сливами приготовляется так же, как и ретеш с черешнями, но только черешня заменяется очищенными от косточек сливами.

137. РЕТЕШ С ОРЕХАМИ

Приготовляется как и ретеш с маком (рецепт 135), но мак заменяют 400 г молотых орехов и без яблочной начинки.

138. РЕТЕШ С КАПУСТОЙ

Тесто для ретеша
120 г жира
1 кг кочанной капусты
30 г сахара
соль, перец

Нарубить и посолить капусту, оставить ее стоять на час, отжать руками сок, поджарить с сахаром в горячем жире, приправить перцем и остудить. Ретеш готовится без засыпки сахаром.

139. РЕТЕШ С ТВОРОГОМ

Тесто для ретеша
40 г сливочного масла
250 г сахара
0,5 кг творога
50 г изюма
3 желтка
3 взбитых белка
30 г протертых сухарей
цедра с четверти лимона

Растереть масло добела, смешать его с сахаром и 3 желтками, добавить протертый сквозь мелкое сито творог, изюм и взбитые белки. Все это вместе хорошенько смешать, разложить на листовое тесто, посыпать сухарями и действовать дальше, как обычно.

140. РЕТЕШ С ЛАПШОЙ (ВАРГАБЕЛЕШ — С ТВОРОЖНОЙ НАЧИНКОЙ)

600 г муки
250 г сахара
800 г творога
30 г изюма
8 дцл сметаны
7 яиц
180 г сливочного масла
ваниль

Приготовить тесто для ретеша из 250 г муки. Замесить еще тесто для лапши из 300 г муки, 2 яиц и небольшого количества воды. Тесто должно быть крутым. Раскатать и крупно нарезать лапшой.

Протереть творог сквозь сито, тщательно перемешать его с 5 желтками, ванильным сахаром и сметаной, добавить изюму и положить сваренную к этому времени лапшу вместе со взбитыми белками. Раскатать листы для ретеша и подсушить их. Затем на дно смазанного жиром противня положить 3-4 листа, смазанного растопленным сливочным маслом теста. Затем нужно положить начинку из лапши, покрыв ее еще 3-4 смазанными маслом листами теста. Испечь в умеренно горячей духовке. Когда ретеш будет готов, оставить его на противне еще на 15-20 минут, потом нарезать большими квадратными кусками, посыпать сахарной ванильной пудрой.

141. ТВОРОЖНЫЕ ГАЛУШКИ

1 кг творогу
100 г тертых сухарей
3-4 яйца
50 г муки
120 г манной крупы
2 дцл сметаны
200 г сливочного масла
соль

Протереть сквозь частое сито творог. Тщательно смешать его с яйцами, манной крупой, мукой, 100 г сливочного масла, щепоткой соли и хорошенько промесить. Сделать из этой массы круглые клецки и сварить их в крутом соленом кипятке. Подавать в очень горячем виде, обваляв в поджаренных в масле тертых сухарях и полив сметаной.

142. СДОБНЫЕ РОЖКИ С ОРЕХАМИ (КЮРТЕШ КАЛАЧ)

300 г муки
10 г дрожжей
100 г сливочного масла
6 желтков
140 г сахарной пудры
1 дцл молока
200 г тертых грецких орехов или миндаля
соль

Замесить муку на масле и сахарной пудре с добавкой соли и разведенными на молоке дрожжами. Хорошенько промесить тесто, сделав из него один комок, покрыть его посыпанным мукой полотенцем и поставить в теплое место, чтобы оно поднялось. Когда объем его увеличится вдвойне, осторожно раскатать его так, чтобы толщина была около полусантиметра, а затем нарезать его на полосы шириной около 2 см. Взять скалку приблизительно 6 см диаметром и подогреть ее над горящими углями, обмазав сливочным маслом и навертев на скалку в один слой. Смазать поверхность теста яичным белком и посыпать его крупно натолченными и смешанными с сахаром орехами или миндалем. Такое тесто на скалке вращать над раскаленными углями, смазывая его время от времени маслом пока оно не подрумянится. Снять тесто со скалки и подавать с вареньем, посыпав ванильным сахаром.

143. ПОГАЧИ СЛОЕНЫЕ СО ШКВАРКАМИ

1 кг муки
500 г хорошо прожаренных шкварок
250 г сливочного масла
3 дцл белого вина
40 г дрожжей
4 дцл молока
20 г соли, перцу

Засыпать муку на доску горкой, положить в углубление соль, перец, шкварки, разведенные в молоке, дрожжи, сливочное масло и долить туда молоко с вином. Все это надо тщательно перемешать, промесить и дать тесту постоять. Затем раскатать тесто скалкой на продолговатый прямоугольник толщиной в 2 см. Сложить тесто вдвое, чтобы получился квадрат и поставить в холодное место (в холодильник, но не на лед) не менее, чем на несколько часов. Потом слегка раскатать тесто, снова завернуть его и оставить полежать 5-6 минут, повторяя операцию несколько раз. Наконец, раскатать тесто таким образом, чтобы оно было толщиной около 1,5 см. Вырезать круглой выемкой кружочки около 3 см в диаметре. Нанести на поверхность ножом рисунок — решетку с клеточками по 2-3 мм, обмазать их яичным белком и печь в умеренно-горячей духовке. Перед тем как печь, дать постоять 15-20 минут.

144. ПОНЧИКИ КАРНАВАЛЬНЫЕ

1 кг муки
12 яичных желтков
120 г сливочного масла
4 дцл молока
100 г сахарной пудры
2 целых яйца
60 г дрожжей
ром, лимон
соль

Хорошо смешать в глубокой миске 150-200 г муки с дрожжами и молоком, накрыть и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, положить в него все перечисленные выше продукты, кроме муки. Старательно перемешивать эту массу до тех пор, пока она не станет сплошной и затем понемногу прибавлять муку и основательно промесить. После этого поставить тесто бродить в теплое место. Когда тесто подойдет, а его объем увеличится вдвое, выложить его на посыпанную мукой доску, осторожно раскатать скалкой до 1-1,5 см толщины, нарезать тесто кружочками приблизительно по 6 см диаметром, покрыть их посыпанным мукой полотенцем и поставить на полчаса в теплое место, чтобы тесто поднялось. Затем поджарить под крышкой в большом количестве не слишком горячего жира, пока одна сторона не подрумянится, тогда их уже можно жарить без крышки. Подавать очень горячими на салфетке, посыпанными ванильной сахарной пудрой с небольшой добавкой абрикосового варенья. Очень важно до этого тесто выдержать достаточное время в теплом месте, без плиты. Быстрое изменение температуры, например, внезапный холодный сквозняк, может повлиять на брожение и испортить пончики.

notes

Примечания

1

В настоящее время для обыкновенной венгерской кухни характернее сотейник (низкая кастрюля)

2

Жители Северной Венгрии, говорящие на особом диалекте.

3

Известный венгерский актер начала этого столетия.

Для всех этих целей можно употреблять также имеющиеся в продаже итальянские макаронные изделия.

5

Венгерский город на реке Тиса.

Припускать — кипятить на слабом огне под крышкой, не давая развариться.

7

Филе рыбы получают, разделывая рыбу вдоль на две части и удаляя голову, хвост, хребет и реберные кости.

8

Балатонский судак — разновидность обыкновенного судака.

9

Карой Гундель — автор настоящей книги. По его рецептам готовятся национальные блюда в лучших ресторанах Будапешта.

10

Баконь — лесистая местность Венгрии к северо-востоку от озера Балатон.

11

Яйцо, сваренное в кипящей воде не до полной твердости (см. рецепт 30).

12

Геллерт — наименование горы, почти отвесно поднимающейся в Будапеште над Дунаем, на вершине которой воздвигнута статуя Свободы, а у подножия расположена одна из лучших гостиниц Будапешта с лечебными ваннами, купальней и прекрасным рестораном того же названия.

13

Шампиньоны можно заменить любыми грибами.

14

Взбитый сырой белок заливают в кипящий бульон: когда бульон хорошо прокипит, его процеживают через тонкое сито.

15

Тихань — полуостров на озере Балатон.

16

Мункачи — один из известнейших венгерских художников.

17

Хортобадь — степь с романтическим прошлым, где когда-то паслись табуны, а в камышовых зарослях скрывались разбойники.

18

Капистрано — итальянский францисканский монах; был соратником Яноша Хуньяди во время защиты Белграда против турок.

19

Соус, приготовленный из муки, поджаренной в сливочном масле до светло-золотистого оттенка и разведенной рыбным отваром.

20

Рецепт столетней давности. Заимствовано из книги мадам Жозефин де Сент-Илэр «Пештская поваренная книга», изд. Г. Хекенаст, Будапешт, 1834.

21

Чанго — венгры, живущие в Буковине и в Румынии.

22

Табунщики Большой Венгерской низменности.

23

Консервированная зеленая паприка с помидорами, широко распространенная в Венгрии (см. рецепт 109).

24

Секей (секлер) — венгр, живущий в одной из горных местностей Трансильвании.

25

Клуж — город в Румынской Народной Республике.

26

Дебрецен — самый большой город Большой Венгерской низменности.

27

См. рецепт 109. Широко распространенная в Венгрии консервированная зеленая паприка с помидорами.

28

Кушанье на деревянной тарелкею.

29

Торда — город в Трансильвании.

Понятие «потроха» включает также голову, ноги, шею и нижнююучасть крыльев.

31

Сваренное в воде тесто с творогом, сметаной и шкварками из копченого сала.

32

Вареники с вареньем.

33

Кечкемет — город на Большой Венгерской низменности, известен своими абрикосами.

34

Это блюдо не имеет русского названия. За рубежом оно фигурирует в ресторанных меню под немецким названием «штрудель». Ми предпочитаем сохранить его венгерское название «ретеш».